TARTARE  AVOCAT-TOMATES  ET  CRÈME  DE  CRABE,  VINAIGRETTE  AU  KIWI

Pour 2 personnes :

Ingrédients :

2 tomates

1 avocat

1 kiwi

2 oignons blancs

4 pinces de crabe

1 échalote

1 citron

fromage frais type St Moret

6 crackers (type TUC)

vinaigre de xérès

piment d'Espelette

* Préparer le tartare tomates-avocat :

Couper 2 tomates épépinées en petits dés. Ajouter 1 avocat coupé en petit dés + 2 oignons blancs émincés. Arroser avec 2 cs de jus de citron.

Rectifier l'assaisonnement avec sel, poivre.

Mélanger et réserver.

* Préparer la crème de crabe :

Décortiquer 4 pinces de crabe. Ajouter 1 échalote émincée + 100g de fromage frais (type St Moret). Arroser avec le jus d'1/2 citron.

Assaisonner avec sel et piment d'Espelette.

Mélanger et réserver.

* Préparer la vinaigrette au kiwi :

Couper 1 kiwi épluché en morceau. Arroser avec 2 cs de vinaigre de Xérès + 1 cs de jus de citron. Rectifier l’assaisonnement.

Mixer.

Filtrer à travers un tamis.

Arroser le tartare de tomates et avocat avec la vinaigrette.

* Faire le montage ({#} Bien tasser chaque couche !) :

- Déposer la 1/2 du tartare de tomates et avocat dans le fond.  
- Recouvrir avec des crackers émiettés.  
- Recouvrir avec la crème de crabe.  
- Recouvrir avec le reste du tartare de tomates et avocat.

http://cecilemillot.canalblog.com/archives/2010/11/17/19632062.html