

FEVRIER

Tartare de crevettes mangue avocats
Mousse au citron

Tartare de crevettes mangue avocats

Ingrédients pour 4 personnes :

200 g de crevettes roses cuites (plus 1 par personne pour la décoration)

2 avocats

1 mangue

1 citron vert

1 oignon

2 cuillerées à soupe d'huile d'olive

1 demi cuillerée à café de poivre

4 brins d'aneth (plus quelques-uns pour la décoration)

6 gouttes de tabasco (facultatif)

Fleur de sel de Guérande

Recette :

Ouvrir les avocats, retirer le noyau, prélever la chair, arroser de jus de citron vert.

Éplucher la mangue. La couper en tout petits dés.

Décortiquer les crevettes. Les couper également en petits morceaux.

Les mélanger avec les dés des fruits très délicatement, l'oignon haché, le jus de citron vert restant, l'huile d'olive, les gouttes de tabasco, le sel de Guérande (selon convenance) et le poivre écrasé et l'aneth coupée.

Disposer cette préparation dans vos coupelles, verrines ou assiettes de présentation... parsemez de poivre, fleur de sel de Guérande et aneth

Préparation 30 min.

Astuce : Cette recette peut s'accommoder avec différents poissons, thon, saumon, surimi...et se présenter sous diverses formes : verrines, coupelles, emporte-pièce...

Mousse au citron

Ingrédients pour 4 personnes

1 boîte de lait concentré non sucré

3 c. à soupe de sucre

2 citrons

Citron vert pour la décoration

Recette :

Verser le lait concentré non sucré dans un pichet verseur. Ajouter le sucre en poudre et remuer.

Presser les citrons et ajouter le jus dans le pichet en tournant un peu vite (le mélange va s'épaissir).

**S'il y a des grumeaux, vous pouvez mixer.
Mettre au frigo 1 heure.
A déguster bien frais.**

Préparation 10 min

**Astuce : mettre la préparation dans des petits contenants (ramequin ou verrine)
la mousse prend plus vite !**