



Le tartare multicolore

Recette pour 4 personnes. Préparation : 15 min. Frais : 1 h.

Ingrédients

Avocats : 3
Tomates Roma bio : 6
Crevettes roses décortiquées : 200 g
Jus de citron : 1
Huile d'olive : 7 cl
Mélange 5 baies
Sel, poivre

Matériel

une planche à découper
un couteau pointu
une passoire
un couteau économe
4 cercles à entremets



Réalisation > la préparation

1. Laver et essuyer les tomates.
2. Epépiner et couper la chair des tomates, des avocats et les crevettes en petits dés.
3. Arroser les dés d'avocat et les crevettes de jus de citron et les réserver au frais.
4. Saler les dés de tomates et les placer dans une passoire au frais pendant au moins une heure, afin d'égoutter leur jus.

Réalisation > le montage

5. Placer une première couche de dés d'avocats dans des cercles à entremets au centre des assiettes à servir. Tasser à la fourchette ou avec un poussoir si vous en possédez un afin que la surface soit bien plane. Donner un tour de moulin et saler un peu. Verser quelques gouttes d'huile d'olive.
6. Faire de même avec une couche de dés de crevettes et enfin avec les dés de tomates. Assaisonner de la même façon que pour les avocats.
7. Décorer éventuellement avec quelques baies colorées. Placer éventuellement au frais et ôter les cercles en métal au dernier moment.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com