

Tartare pamplemousse (ou oranges) -avocat-crevettes, citron vert & wasabi

Entrée très fraîche et copieuse, avec une présentation qui change. Il suffit d'un avocat, d'un pamplemousse, de crevettes, d'un peu de mayo, wasabi et crème et d'un citron vert!



Ingrédients:

1 avocat (petit ; coupé en petits cubes)
1 citron vert
1 pamplemousse ou 1 orange
200 g de crevettes cuites (15-20 crevettes)
1 cuillère à soupe rase de wasabi
1 cuillère à soupe de mayonnaise
1 cuillère à soupe de crème fraîche

Préparation:

Etape 1: Couper les pamplemousse en deux. A l'aide d'un couteau, détacher la chair du pamplemousse, en incisant d'abord les bords intérieur du pamplemousse, puis le dessous.

Gratter l'intérieur des pamplemousses pour retirer les restes de pulpe.

Etape 2: Détailler la chair du pamplemousse en suprêmes (ôter toutes les membranes blanches pour ne garder que la pulpe). Détailler les suprêmes en petits morceaux. Mettre les morceaux de pamplemousse dans une passoire fine, presser légèrement pour enlever un peu de jus. Laisser égoutter.

Etape 3: Décortiquer les crevettes. Réserver 10 crevettes et détailler le reste en petits morceaux.

Etape 4: Préparer la sauce : presser le jus de la moitié du citron vert, ajouter le wasabi, mayonnaise et crème.

Etape 5: Mélanger dans un saladier, l'avocat, la sauce, le pamplemousse et les morceaux de crevettes. Poivrer.

Etape 6: Répartir la préparation dans les coques de pamplemousse, disposer sur chacun 5 crevettes.

Etape 7: Décorer avec des tranches du citron vert restant et des herbes fraîches.