

TARTARE DE CREVETTES MANGUE AVOCATS

- **Type de plat :** Entrée
- **Difficulté :** Facile
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 45 min
- **Temps de cuisson :** 0 min



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 nouveau
- 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
- fleur de sel de Guérande

Etapes de préparation

1. Ouvrez les avocats, retirez le noyau, prélevez la chair, arrosez-la de jus de citron vert.
2. Épluchez la mangue. Coupez-la tout en petits dés.
3. Décortiquez les crevettes. Coupez-les également en petits morceaux.
4. Mélangez-les 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.
5. Disposez cette préparation dans vos coupelles, assiettes de présentation... parsemez de poivre, fleur de sel de Guérande et aneth !

