

Tartare de crevettes fumées à l'exotique.

 8 verrines  10 min  -

 Vin blanc de Touraine, cépage Sauvignon. Frais, floral et aromatique.



INGRÉDIENTS.

3 paquets de crevettes fumées *L'Atelier de Vincent*
2 avocats
1 mangue
1 échalote
1 citron vert
2 baies de Sichuan
Huile d'olive, sel & poivre

PRÉPARATION.

1. Hachez l'échalote, concassez les baies de sichuan et prélevez le zeste du citron vert avant de le presser.
2. Détaillez les crevettes fumées, les avocats et la mangue en petits cubes et ajoutez-y l'échalote.
3. Arrosez le tout d'huile d'olive, du jus de citron vert préalablement pressé, assaisonnez (sans oublier la baie de sichuan) et mélangez.
4. Présentez le tartare dans des petites verrines, décorez du zeste de citron vert et servez !
5. Ce tartare peut également être servi en entrée et présenté à l'aide d'un emporte-pièce !