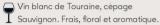
Tartare de crevettes fumées à l'exotique.













INGRÉDIENTS.

3 paquets de crevettes fumées l'Atelier de

Vincent

2 avocats

1 manaue

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 manque 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 mélanaez.
- 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!

