

Timbale d'Avocat aux Mangues



Ingrédients pour 2 personnes :

- . 1 mangue
- . 1 gros avocat
- . des bâtonnets de surimis
- . du vinaigre balsamique réduit
- . de l'huile d'olive
- . sel et poivre

Peler et couper votre mangue en deux. Faire avec une moitié des petits cubes, et avec l'autre des lamelles.

Peler et couper votre avocat en fines lamelles et les citronner pour ne pas qu'elles noircissent.

Couper vos bâtonnets de surimis en tronçons.

Dans une assiette, poser un cercle. Commencer par le remplir avec quelques lamelles d'avocat puis les dés de mangues. Continuer avec le surimi et les lamelles de mangues, terminer avec une rosace d'avocat.

Napper votre timbale d'un filet d'huile d'olive, saler et poivrer et finir avec un filet de vinaigre balsamique.

Déguster très frais avec une salade verte.