

Tartare de mangue à la coriandre piqué de gambas

Les ingrédients 20 verrines mais tout dépendra de leur contenance:

Pour le tartare de mangue :

2 belles mangues mûres
1/2 botte de coriandre
1 tomate en dés
5 cl d'huile d'olive
1 citron vert (plutôt 2)
Le jus d'1/2 citron jaune
Piment d'Espelette
Sel et poivre du Sichuan

Pour les gambas :

20 gambas
Huile d'olive
Sel et poivre

Préparation du tartare de mangue :

Éplucher les mangues et les tailler en petits dés (brunoise). Ciseler finement la coriandre (réserver quelques feuilles pour la déco). Mélanger les dés de mangues avec les dés de tomates et avec la coriandre. Assaisonner de sel et poivre du Sichuan et ajouter une pointe de piment d'Espelette, l'huile d'olive et le jus de citron jaune. Réserver au frais.

Préparation des gambas :

Décortiquer les gambas en laissant le dernier anneau de la queue. Enlever le boyau noir et assaisonner les gambas de sel, de poivre et d'huile d'olive. Les piquer sur une brochette en bois en faisant attention de commencer à piquer du côté queue pour plus de facilité lors de la dégustation, et les griller à la plancha à l'huile d'olive (ou comme moi dans une poêle antiadhésive).

Finition :

Servir le tartare de mangues dans des petites verrines et poser sur chacune une brochette de gambas. Décorer avec une tranche de citron vert et quelques feuilles de coriandre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>