

Tartare d'avocat aux crevettes ou au crabe et tuile de tapenade

Préparation 30 mn

Cuisson 25 mn (si cuisson des crabes)

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 avocats (j'en compte 3 beaux)

2 tourteaux de 800 g (remplacés par 24 crevettes roses décortiquées)

3 oignons rouges (2 beaux suffisent)

1 citron vert (j'en compte 2 mais tout dépend du jus obtenu)

1 botte de persil plat

1 botte de ciboulette

Huile d'olive

Huile de noisette

Cumin

Sel et poivre

Pour les tuiles de tapenade :

100 g de tapenade noire

60 g de beurre

80 g de farine

60 g de parmesan fraîchement râpé

1 blanc d'œuf

Préparation des crabes : cuire les tourteaux départ eau froide pendant 15 à 20 mn suivant leur grosseur, les égoutter et les laisser refroidir. Ôter les pinces et les pattes et les casser pour prélever la chair. Dégager les coffre et les couper en deux puis prélever le maximum de chair contenue dans les alvéoles.

Assaisonner la chair de 2 c à s d'huile de noisette, sel et poivre, ajouter du persil finement ciselé.

Pour les crevettes, une fois décortiquées, les couper en petits morceaux (en réserver 4 entières pour la décoration) et les assaisonner comme la chair de crabe.

Préparation des tuiles : mélanger la tapenade avec le beurre ramolli, ajouter la farine, le parmesan râpé et le blanc d'œuf.

Étaler sur du papier sulfurisé ou sur une feuille silicone en formant de longues bandes plates (attention pas trop fines autrement les tuiles seront très fragiles) et cuire 5 mn environ à four préchauffé à 170° (adapter la cuisson en fonction du four).

Préparation du tartare d'avocat : couper les avocats en 2, enlever les noyaux et couper la chair en petits dés. Mettre l'avocat dans un saladier avec la moitié du jus de citron vert, 1 c à s d'huile d'olive, 1 pincée de cumin, sel et poivre et mélanger délicatement.

Couper les oignons rouges épluchés en petits dés. Assaisonner du jus de citron restant et laisser reposer jusqu'à ce que les oignons deviennent violet translucide. Réserver alors 1/3 de ces oignons pour la décoration et ajouter aux 2/3 restants la ciboulette ciselée tout en gardant quelques brins entiers pour la décoration. Mélanger cette préparation avec le tartare d'avocat.

Poser des cercles sur les assiettes de présentation et répartir une couche de tartare

dans ces cercles, puis mettre le crabe ou les crevettes et remettre le reste du tartare. Tasser légèrement et mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Pour le service retirer les cercles et décorer avec une crevette (si tartare aux crevettes), des brins de ciboulette et une tuile de tapenade. Pour finir, faire une ligne d'oignons rouges hachés restants auxquels on aura ajouter un peu de persil ciselé.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>