

Tartare de pamplemousse et avocat

Note de la recette :

Pour 6 Personne(s)

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :



20 min

Temps de cuisson :



Temps de repos :

[imprimer la recette](#)

- 150 g de crevettes roses cuites décortiquées
- 2 pamplemousses roses
- 2 avocats
- 1 petit concombre
- le jus d'½ citron
- 1 petit bouquet de coriandre fraîche
- 1 petit pots d'œufs de saumon ou de truite
- huile d'olive
- fleur de sel, poivre du moulin

Pelez les pamplemousses à vif et séparez les quartiers en glissant un fin couteau entre chaque particule de peau; coupez chaque quartier en deux et placez-les dans une passoire à pieds posée sur un grand bol dans lequel vous aurez récupéré le jus issu de la découpe.

Coupez les avocats en deux, dénoyautez-les, pelez-les et coupez-les en petits cubes, mettez-les dans un grand saladier, arrosez-les du jus de citron et mélangez. Pelez le concombre, coupez-le en deux dans la longueur, videz-le de ses pépins avec une petite cuillère puis coupez-le en petits dés et ajoutez-les dans le saladier. Ajoutez-y enfin les dés de pamplemousses et les crevettes.

Dans le bol contenant le jus de pamplemousse récupéré, ajoutez un filet d'huile d'olive, une pointe de fleur de sel et du poivre, mélangez en émulsionnant et versez sur les légumes et les crevettes; mélangez, filmez le saladier et gardez-le au frais jusqu'au moment de servir.

À cet instant seulement, lavez la coriandre, séchez-la et ciselez-la finement; mélangez la coriandre ciselée au tartare et répartissez alors le tartare et sa sauce dans 6 jolis verres, ajoutez quelques œufs de saumon ou de truite et servez frais.