

Avocat/crevette Obsiblué, mangue et coriandre (Chef Vincent Maillard)



Recette

Préparer la marinade : ciseler l'échalote, râper le gingembre, hacher très fin la citronnelle et le piment, tailler le poivron en tout petits dés, ajouter les pignons, arroser du jus de citron vert, le vinaigre de riz, la sauce soja et terminer avec les huiles d'olive et de sésame.

Décortiquer les crevettes Obsiblué et retirer le boyau avec une pointe de couteau. Les tailler en petits tronçons et les arroser de marinade et ajouter la coriandre en pluches.

Ecraser l'avocat avec une fourchette, assaisonner de sel, poivre et d'un jus de citron jaune.

Tailler la mangue en fins copeaux.

Finition et dressage

Déposer l'avocat écrasé dans le verre, ajouter les crevettes et leur marinade, puis les copeaux de mangue.

Servir avec des crostini de pain.