

Entrées froides aux produits de la mer

King crabe avocat épicé



1h15 **15 min** **0** **1h** **360**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de l'appareil d'avocat

- 1 Couper le citron en deux et le presser à l'aide d'un presse-agrumes. Réserver.
- 2 Couper la moitié des avocats en deux avec un couteau éminceur et retirer le noyau à l'aide d'un couteau.
- 3 Prélever la chair des avocats avec une cuillère à soupe et réserver dans un saladier.
- 4 Ecraser grossièrement la chair avec une cuillère et verser les 3/4 du jus de citron, mélanger. Réserver le jus restant pour la vinaigrette.
- 5 Verser la crème liquide dans une casserole et faire chauffer à feu moyen.
- 6 Verser les avocats citronnés dans le bol du blender et mixer.
- 7 Tout en mixant, verser progressivement la crème chaude dans le bol du blender et augmenter la vitesse.
- 8 Arrêter le blender et ajouter le tabasco, le sel, le poivre et mixer de nouveau.
- 9 Débarrasser la crème d'avocats dans un saladier à l'aide d'une maryse.
- 10 Couper les autres avocats en deux, retirer le noyau,

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la préparation du crabe

240 g **Chair de crabe**
8 tige(s) **Ciboulette**
1 **Sel**

Ingrédients pour la mousse d'avocat

4 **Avocat**
2 **Citron(s)**
12 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 **Sel**
1 **Poivre**
2 c. à café **Tabasco**

Ingrédients pour la vinaigrette

30 ml **Huile d'olive**
5 ml **Vinaigre de riz**
1 **Sel**
1 **Poivre**

extraire la chair et les tailler en gros morceaux.

- 11** Ajouter les morceaux d'avocats à la crème, mélanger et rectifier l'assaisonnement en sel, en poivre et tabasco. Mélanger.
- 12** Couvrir le saladier de film alimentaire et le réserver 1 heure au réfrigérateur.

Étape 2

Dressage

- 1** Sortir l'appareil d'avocat du réfrigérateur.
- 2** Verser le reste de jus de citron dans un bol puis ajouter le vinaigre de riz et l'huile d'olive tout en fouettant.
- 3** Ajouter du sel et du poivre puis mélanger.
- 4** Ôter le film alimentaire du saladier.
- 5** Disposer un emporte pièce sur une assiette de dressage et ajouter de la crème d'avocat jusqu'à mi-hauteur.
- 6** Effeuille légèrement le crabe et le disposer dans l'emporte pièce.
- 7** Enlever délicatement l'emporte pièce et assaisonner généreusement le crabe avec la vinaigrette.
- 8** Décorer avec deux brins de ciboulette, assaisonner de poivre et de fleur de sel puis servir.