



Entrées froides aux produits de la mer King crabe avocat épicé



1h15 15 min 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.
- 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.
- Ajouter les morceaux d'avocats à la crème, mélanger et rectifier l'assaisonnement en sel, en poivre et tabasco. Mélanger.
- Couvrir le saladier de film alimentaire et le réserver 1 heure au réfrigérateur.

Étape 2

Dressage

- Sortir l'appareil d'avocat du réfrigérateur.
- 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.
- Disposer un emporte pièce sur une assiette de dressage et ajouter de la crème d'avocat jusqu'à mi-hauteur.
- Effeuiller légèrement le crabe et le disposer dans l'emporte pièce.
- Enlever délicatement l'emporte pièce et assaisonner généreusement le crabe avec la vinaigrette.
- B Décorer avec deux brins de ciboulette, assaisonner de poivre et de fleur de sel puis servir.