

Tartare d'asperges vertes et crevettes aux câpres, crème d'avocat et mesclun à l'huile d'olive

Les ingrédients pour 4 personnes :

Crème d'avocat :

1 avocat
10 cl de crème liquide
Jus de citron
Tabasco
Sel et poivre

Tartare d'asperges vertes et crevettes :

24 crevettes roses de taille moyenne
20 petites asperges vertes
20 g de câpres
Quelques branches de basilic
1 oeuf
Vinaigre de Xérès
Vinaigre balsamique
Huile d'olive
Tabasco
Sel

Salade de mesclun et dressage :

1 tomate
20 g d'oignon (j'ai pris un petit oignon frais)
100 g de mesclun
Quelques branches de basilic
4 feuilles de basilic frit
1 gousse d'ail
1 branche de thym
Vinaigre balsamique
Huile d'olive
Tabasco
Sel

Préparation de la crème d'avocat :

Éplucher l'avocat et le mixer avec la crème liquide et un peu de jus de citron, assaisonner de sel poivre et Tabasco. La crème d'avocat doit être lisse et ferme. Réserver au frais.

Tartare d'asperges vertes et crevettes :

Éplucher les asperges si nécessaire et les cuire à l'eau bouillante salée quelques minutes, il faut les garder un peu fermes. Les plonger dans

de l'eau glacée pour stopper la cuisson et les égoutter. Laisser refroidir. Cuire l'oeuf dur (10 mn dans de l'eau bouillante). Préparer le tartare en mélangeant les asperges coupées en petits morceaux, l'oeuf dur écrasé et passé au tamis, les câpres et du basilic ciselé. Assaisonner de vinaigre de Xérès, sel, Tabasco et huile d'olive. Lier le tout avec une cuillère de crème d'avocat. Décortiquer les crevettes et les couper en 2 dans la longueur, les assaisonner de vinaigre balsamique et d'huile d'olive.

Salade de mesclun et dressage :

Concasser la tomate (j'ai pris des tomates cerises allongées plus goûteuse que les tomates que l'on trouve en ce moment), hacher l'oignon et faire cuire le tout dans un peu d'huile d'olive avec ail et thym. Laisser refroidir et vérifier l'assaisonnement.

Dans les assiettes placer un fond de tartare d'asperges avec un emporte -pièce de 8 cm de diamètre, disposer dessus une rosace de demi-crevettes. Déposer au centre de la concassée de tomate, du basilic ciselé et une feuille de basilic frit. Disposer autour du tartare, de la crème d'avocat et accompagner du mesclun parfumé avec de l'huile d'olive.

Si vous faites le basilic frit, chauffer l'huile de friture dans une petite casserole sans dépasser 150-160° autrement le basilic noircira. Quand vous mettez le basilic dans l'huile, tout de suite couvrir pour éviter les projections d'huile, quand il n'y en a plus retirer le couvercle et surveiller la cuisson jusqu'à ce que les feuilles soient bien vertes et translucides comme sur les photos. Les égoutter sur du papier absorbant.

Vin conseillé : un Menetou-salon (appellation du Val de Loire)

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>