

SALADE DE CRABE, CREVETTE ET ECREVISSE AU PAMPLEMOUSSE

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation:

Ingrédients:

- CRABE en boîte (190g)
- CREVETTES GRISES qq.
- ECREVISSE (CHAIR) un peu
- SALADE qq. feuilles
- AVOCAT(S) 1 bien mûr
- PAMPLEMOUSSE(S) 1 rose
- CITRON(S) le jus d'1/2
- ECHALOTE(S) 1
- AIL EN POUDRE un filet
- TOMATE(S) 1
- CORIANDRE FRAIS qq. branches
- SEL
- POIVRE

Pour la sauce :

- JAUNE(S) D'OEUF(S) 1
- HUILE D'OLIVE 3 c à soupe
- PAMPLEMOUSSE(S) 3 c à soupe de jus
- MOUTARDE 1 pointe de couteau
- VINAIGRE 1/2 c à soupe

Recette:

- Egouttez la chair de crabe.
- Hachez finement l'échalote.
- Hachez finement les branches de coriandre dans un verre au ciseau.
- Coupez les tomates en petits dés (épépinez-les éventuellement).
- Coupez ensuite l'avocat en deux, retirez le noyau et pelez-le. Coupez-le en petits dés et arrosez-le de jus de citron.
- Dans un plat, mélangez le crabe, la chair d'écrevisse, l'échalote, un peu d'ail et les avocats. Salez et poivrez.
- Epluchez un pamplemousse et demi, en retirant la peau blanche (pour voir la chair). Pressez le dernier demi.
- Préparez la sauce : fouettez le jaune d'œuf avec 1 c à soupe de jus de pamplemousse, la moutarde, sel et poivre. Versez petit à petit l'huile tout en continuant à fouetter. Vous devez obtenir une sauce légèrement liée et mousseuse. Ajoutez ensuite 2 autres cuillères à soupe de jus de pamplemousse. (Si vous désirez une sauce un peu plus relevée, ajoutez 1/2 c à soupe de vinaigre).
- Dresser un lit de salade au milieu de l'assiette, ajoutez la salade de crabe. Décorez avec le quartier de pamplemousse ainsi que les crevettes. Ajoutez aussi un peu de sauce et servez le reste séparément.

