

**DFM 930 CHAUD DEVANT 2020**  
**« Les Bons Petits Plats de Francette »**  
**Tartare de crevette, mangue et avocat**

Préparation : 45 min, Pour : 4 Personnes

Ingrédients : 200g de crevettes roses cuites, 2 avocats, 1 mangue, 1 citron vert, 1 oignon, 4 brins d'aneth (+ quelques-uns pour le décor), 2 cuillères à soupe d'huile d'olive,  $\frac{1}{2}$  cuillère à café de poivre, 6 gouttes de Tabasco, fleur de sel.

Pressez le citron. Lavez et séchez l'aneth puis ciselez-le. Coupez les avocats en deux et dénoyautez-les. Prélevez la chair et coupez-la en petits cubes. Arrosez-la d'un peu de jus de citron. Épluchez la mangue et détaillez-la en petits dés. Décortiquez les crevettes et coupez en petits morceaux. Pelez et hachez l'oignon.

Mélangez délicatement tous les ingrédients dans un saladier, ajoutez l'huile d'olive et le reste de jus de citron. Salez à votre convenance.

Répartissez le tartare dans des coupelles et décorez avec les crevettes et les brins d'aneth réservez.

Servez.