PURÉE D’AVOCAT AU THON

Ingrédients :
– 150 g de crevettes cuites décortiquées
– 1/2 botte de ciboulettes
– 1 jaune d’oeufs
– 20 g de moutarde forte
– 20 cl d’huile d’arachide
– 20 g de Ketchup
– 1 goutte de tabasco rouge
– 4 pincées de sel fin
– 4 tours moulin à poivre Pour le dressage
– 4 pincée(s) de fleur de sel

Préparation:

1. Dans un bol ou un saladier, mettre le jaune d’oeuf, le poivre, le sel et la moutarde, puis mélanger à l’aide d’un fouet. Sans cesser de remuer.
2. verser ensuite l’huile goutte par goutte pour commencer, puis en filet. Dès que la mayonnaise devient ferme, ajouter le ketchup et le Tabasco. Réserver.
3. Ciseler finement la ciboulette.
4. Éplucher les avocats. A l’aide d’un couteau, tailler ensuite de fines tranches d’avocat et en tapisser le fond de 4 petits bols.
5. Tailler le reste des avocats en petits dés.
6. Dans un bol, mélanger les crevettes, les dés d’avocat, la ciboulette ciselée et 50 g de sauce.
7. Garnir ensuite les bols.
8. Dans une petite assiette, démouler délicatement la préparation puis la parsemer de fleur de sel.