

# *Tartare de crevettes mangue avocats*

pour 2 personnes

## *Ingrédients :*

- fleur de sel de Guérande.
- 3 gouttes de tabasco.
- 2 brins d'aneth.
- 100 gr de crevette rose cuite.
- 1 avocat.
- ½ mangue.
- ½ citron vert.
- ½ oignon nouveau.
- 1 cuillère d'huile d'olive.
- Du poivre.

## *Préparation :*

- Ouvrez les avocats, retirez le noyau, prélevez la chair, arrosez-la de jus de citron vert.
- Épluchez la mangue. Coupez-la tout en petits dés.
- Décortiquez les crevettes. Coupez-les également en petits morceaux.
- Mélangez-les avec les dés des fruits très délicatement, l'oignon haché, le jus de citron vert restant, l'huile d'olive, les gouttes de tabasco, le sel de Guérande et le poivre écrasé et l'aneth coupée.
- Disposez cette préparation dans vos coupelles, assiettes de présentation ... parsemez de poivre, de sel de Guérande et aneth !