

Carpaccio de mangue aux crevettes, au citron vert et au piment

Préparation : 20 mn

Cuisson : 2 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 mangues bien mûres

8 crevettes crues de 40 g pièce (ou plus suivant la taille)

1 c à s d'huile d'olive

1 pincée de piment de Cayenne

Fleur de sel et poivre du moulin

Pour la vinaigrette :

1 c à s de jus de citron vert

3 c à s d'huile d'olive

1 zeste de citron vert détaillé en fine julienne

1/2 piment rouge

Préparer la vinaigrette en ôtant les graines du piment rouge et l'émincer très finement ainsi que le zeste de citron vert. Mélanger le jus de citron avec l'huile d'olive, sel et poivre, ajouter le piment et le zeste, mélanger et réserver.

Éplucher les mangues, les couper en 2 en taillant de chaque côté du noyau et les émincer en fines tranches. Dresser ces tranches en éventail sur les assiettes.

Décortiquer les crevettes, les couper en 5 (sauf si elles ne sont pas assez grosses).

Chauffer l'huile d'olive dans une poêle et saisir les crevettes 1 mn. Saler et poivrer, ajouter le piment de Cayenne et réserver sur un papier absorbant.

Répartir les crevettes sur les mangues et napper de vinaigrette. Parsemer de quelques cristaux de fleur de sel et de quelques tours de moulin à poivre.

Pour la vinaigrette je vous conseille d'en faire plus car je trouve qu'1 c à s de vinaigrette par assiette est un peu juste.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>