Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Brochette de scampi et tartare d'avocat à la tomate fraîche

Ingrédients

Préparation

Eplucher les scampis, et les piquer à l'aide d'une pique à brochette, réserver.
Eplucher 2 avocats mûrs, les tailler en cubes, hacher les oignons, les olives et le persil, couper 4 tomates mûres en cubes et mettre le tout dans un bol, saler et poivrer légèrement, réserver.
Monter une mayonnaise avec les jaunes d'?ufs, la moutarde, l'huile et sel et poivre, terminer avec un peu de sauce soja et le vinaigre de cidre juste ébouillanté. Ajouter cette mayonnaise au mélange d'avocats, doser selon le goût, il n'est pas obligatoire de tout mettre.

Faire chauffer de l'huile de sésame dans une poêle, y mettre les brochettes 2 min de chaque côté. Une fois cuite, les retirer de la poêle et déglacer avec le « su ».

Dresser du tartare au centre d'une assiette, poser une brochette dessus et napper avec le jus de cuisson et décorer avec quelques lamelles de nori ciselées.

Notes :