



1. Épluchez les crevettes et incisez les dos pour retirer les petits filaments noirs qui donnent un goût amer (si vous n'avez pas le temps, vous pouvez sauter cette étape). Coupez chaque crevette en 3 ou 4 morceaux, selon leur taille.
2. Lavez et essorez la roquette.
3. Pelez les avocats, coupez-les en cubes de +/- 1 cm. Prenez un citron vert et citronnez les avocats au fur et à mesure. Réservez dans un saladier.
4. Pressez l'autre citron vert, versez son jus dans un bol avec la sauce soja et l'huile de sésame. Mélangez. Versez cette sauce sur les avocats et remuez délicatement.
5. Rincez et émincez finement les tiges de ciboule et la ciboulette.
6. Posez votre cercle au centre d'une assiette : remplissez-le de dés d'avocats. Tassez avec le poussoir. Disposez ensuite les crevettes. Tassez à nouveau doucement et enlevez délicatement le cercle. Parsemez de ciboule et de ciboulette. Mettez quelques feuilles de roquette autour du tartare. Renouvelez ces opérations pour les autres assiettes. Donnez quelques tours de moulin à poivre et servez aussitôt.



Pour une version plus rapide, ne retirez pas les filaments noirs (tubes digestifs) des crevettes (ou rincez celles qui sont sales).

Choisissez bien vos avocats !

L'avocat doit être légèrement souple sous la pression du doigt à proximité du pédoncule. Il ne doit être ni tâché, ni cogné, ni trop mou. D'une façon générale, préférez l'avocat encore dur car il mûrira très bien chez vous et cela vous évitera des déconvenues...

Anticipez donc votre achat de 2/3 jours. Pour accélérer son mûrissement, emballez-le dans du papier journal ou mettez-le à côté de pommes ou de bananes.

Assez facile  
30 mn de préparation  
Assez cher  
Sans gluten

### Ingrédients pour 4 pers. :

Si vous souhaitez faire la présentation de la photo, vous aurez besoin d'un cercle de +/- 10 cm avec poussoir (cf. photo sur le blog)

- 4 avocats
- +/- 600 de grosses crevettes
- 2 tiges de ciboule
- 1 bouquet de ciboulette
- 2 poignées de roquette
- 2 citrons verts
- 4 c. à soupe de sauce soja
- 2 c. à soupe d'huile de sésame
- Poivre du moulin

### Variantes :

Vous pouvez rajouter un peu de gingembre frais râpé, des graines de sésame et utiliser d'autres herbes aromatiques : coriandre, cerfeuil ou basilic thaï.

Vous pouvez remplacer l'huile de sésame par de l'huile d'olive, la roquette par des jeunes pousses ou de la mâche, et les crevettes par des dés de saumon cru.

