

TIMBALES CRABE-AVOCAT



Ingrédients pour 3 cercles de 7 cm de diamètre :

Si vous n'avez pas de cercles vous pouvez en confectionner avec du papier cartonné recouvert de papier alu ou alors vous pouvez aussi utiliser des petites boîtes de conserve ouvertes aux deux extrémités.

- *2 avocats mûrs
- *1 tomate moyenne
- *1 boîte de crabe
- *1 cuillère à soupe de mayonnaise
- *1 cuillère à soupe de ketchup
- *1 cuillère à soupe de sauce aux fines herbes pour crudités (facultatif)
- *1 tranche de saumon fumé et des oeufs de lump pour la déco
- *du jus de citron
- *une pincée de piment d'Espelette
- *une crevette par timbale (facultatif)

1- Epluchez les avocats, hachez-les grossièrement. Mettez-les dans un bol et arrosez-les d'un filet de jus de citron pour éviter qu'ils ne noircissent. Vous pouvez les assaisonner ainsi avec du sel et du poivre et du piment d'Espelette. Moi, j'y ai ajouté une cuillère à soupe de sauce aux fines herbes (pour assaisonnement de crudités ou salades) et je n'ai pas mis de piment. Mélangez.

2- Coupez la tomate en fines lamelles et laissez égoutter sur un papier absorbant. Salez un peu.

3- Ouvrez la boîte de crabe, égouttez si nécessaire. Mettez dans un bol et ajoutez une cuillère à soupe de mayonnaise et une cuillère à soupe de ketchup. Mélangez. Assaisonnez si nécessaire.

Montage:

Placez vos cercles directement sur les assiettes de service. Dans le fond de chacun placez quelques rondelles de tomates en rosace. Sur les tomates répartissez équitablement l'avocat puis le crabe. Tassez un peu. Retirez délicatement les cercles avant ou après avoir décoré vos timbales.

Découpez des lanières dans la tranche de saumon fumé et enroulez-les de façon à représenter une fleur. Disposez cette fleur à la surface, au milieu puis décorez avec les oeufs de lump (et éventuellement une crevette) comme sur les photos.

Binôme gourmand

<http://gourmandbinome2.canalblog.com>