

Poke crevette, salsa de mangue, sauce Mojo verde, oignon frit |

Recette pour 12 tapas



Description

Un poke d'inspiration mexicaine tout en fraîcheur...

L'astuce du chef

Vous pouvez tout à fait remplacer les crevettes par d'autres crustacés ou du poisson.

Ingrédients

Salsa à la mangue

- 1 Unité(s) Mangue fraîche
- 100 Gr Oignon rouge
- 5 Branche(s) Coriandre fraîche
- 1 Petit(e)(s) Piment jalapeno
- 0.50 Unité(s) Lime

Sauce Mojo verde au yogourt

- 6 Branche(s) Coriandre fraîche
- 1 Unité(s) Piment jalapeno
- 2 Gousse(s) Ail
- 4 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 0.50 Unité(s) Lime
- 125 Ml Yogourt grec

Garniture

- 450 Gr Crevettes de matane
- 4 Cuil. à soupe Oignon frit
- 2 Unité(s) Lime
- 2 Unité(s) Oignon vert

Riz

- 250 Ml Riz au jasmin
- 400 Ml Eau de cuisson
- 25 Ml Vinaigre de riz assaisonné

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Cuisson du riz et mise en place

Lavez le riz a l'eau froide pour le rincer de son amidon jusqu'a ce que l'eau soit claire.

Le mettre dans une casserole avec l'eau.

Amenez a ébullition, couvrez, baissez le feu a feu doux et cuire pendant 12 minutes environ.

Une fois le liquide absorbé, éteindre le feu et laissez reposer pendant 10 minutes.

Assaisonnez votre riz avec le vinaigre, mélangez et étalez le riz sur une plaque, le couvrir d'un linge humide et laisser refroidir a température ambiante.

Taillez les oignons en sifflet.

Coupez les limes en quartier.

Salsa à la mangue

Ciselez finement votre oignon.

Pressez votre demi lime pour récupérer le jus.

Effeuiliez la coriandre et hachez finement les branches. Passez votre couteau deux ou trois fois à travers les feuilles (la coriandre est fragile, la hacher grossièrement évite une oxydation mal venue...)

Détaillez votre mangue et votre jalapeno en brunoise.

Mélangez le tout dans un bol et assaisonnez de sel et de jus de lime.

Sauce mojo verde au yogourt

Mettez la coriandre et les jalapenos grossièrement coupés, les gousses d'ail pelées dans un blender avec le jus de lime, l'huile d'olive et le yogourt.

Mélangez jusqu'a consistance crémeuse, assaisonnez de sel a votre gout et reservez.

Montage

Déposez a la cuillere de glace une boule de riz dans les bols, ajouter une cuillère a soupe de salsa et une cuillere a soupe de crevettes de Matane.

Versez en filet la sauce mojo et terminez avec quelques sifflets d'oignons vert et quelques oignons frits.

Bon appétit!