



## FICHE TECHNIQUE DE RECETTES

### Le tartare de mangues à la coriandre, Piqués de gambas

NOMBRE DE PORTIONS 10

DENREES	Quantités
2 mangues 2 tomates 1 concombre 1 citron vert 1 c à café de curry Qs de coriandre haché 10 gambas Qs de sauce de soja Qs d' huile de sésame Qs d' huile d'olive Qs de piment d espelette	

### MISE EN OEUVRE

#### Tartare de manque :

Tailler en fine brunoise, la mangue, la tomate et le concombre

Y ajouter le jus du citron vert, un peu d huile de sésame et la moitié du curry, filmer et mettre au frigo 1 heure

#### Brochette de gambas :

Décortiquer les gambas en gardant le dernier anneau de la queue, les disposer sur les piques, les faire mariner 10 mn avec la sauce de soja, l' huile de sésame et le reste des épices

Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faire cuire les gambas 1 mn de chaque coté

#### Finition :

Ciseler finement la coriandre et la mélanger au tartare, la dresser dans une verrine,

Mettre la brochette dessus et décorer avec des feuilles de coriandre

