



## VERRINES DE FRUITS DE MER MANGUE ET ABRICOT

Ingrédients pour 4 personnes :

- 8 noix de Saint-Jacques (ou 200 g de chair de crabe, ou 16 belles crevettes)
- 1 mangue mûre
- 4 abricot frais
- 1/2 cuillère à café de gingembre frais râpé
- 2 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1/2 citron vert
- Quelques brins de ciboulette
- Sel, poivre

*Selon le produit que vous avez choisi de travailler*

Couper les noix de Saint-Jacques en petits dés, les crevettes en lamelles ou décortiquer la chair de crabe (si vous ne disposez pas de produits frais, utilisez des surgelés de bonne qualité ou même du surimi).

Couper également la mangue en très petits dés (ou préparer un coulis en mixant la chair des fruits).

Ajouter le gingembre frais râpé, une cuillère à soupe d'huile d'olive, le jus du citron vert, le sel et le poivre.

Mélanger tous ces ingrédients et laisser mariner 30 minutes au réfrigérateur.

Au moment de servir, répartir votre préparation dans des verrines et ajouter de la ciboulette ciselée.

Il est possible de varier la composition des verrines en remplaçant la mangue par de l'avocat et du pamplemousse.