Tartare d'Avocat au Crabe épicé

Ingrédients :

2 avocats bien mûrs
500 gr de pinces de crabe (ou en conserve)
60 gr de mayonnaise
1 tomate jaune (variété ananas) 1 tomate noire
1/2 botte de ciboulette, 1 échalote
1 botte d'oignons grelots pour ses longues tiges vertes
Un peu d'alfalfa
1 citron vert, piment d'Espelette, sel poivre, paprika pour la déco

Préparation :

Dans un saladier mettez le crabe égoutté, salez, poivrez , ajoutez 2 pincées de piment d'Espelette, la mayonnaise, ne mélangez pas de suite, mais réservez au frais.

Ouvrez les avocats en 2, ôtez les noyaux, taillez la chair en petits dés en les citronnant de suite pour éviter l'oxydation.

Émondez, évidez les tomates, puis taillez-les en petits dés, ciselez la ciboulette, l'échalote et les tiges vertes de oignons grelots.

Mélangez le tout très délicatement à la préparation précédente.

Posez un emporte-pièce rond ou carré au centre de chaque assiette, déposez le tartare au fond en tassant légèrement, décorez avec quelques pincées de paprika, puis retirer l'emporte pièce.