



TARTARE DE CREVETTES À LA SAUCE DE FIGUE DE BARBARIE DE L'ETNA DOP

Categoria: Deuxième plats **Tempo di preparazione:** 20 minutes + 20 minutes de repos

Difficoltà: facile 🕒

Ingredienti per 2

- 6 figues de Barbarie de l'Etna DOP
- 2 citrons (jus)
- 10 crevettes fraîches
- Huile d'olive extra vierge au goût
- Sel au goût
- Poivrer au besoin
- Quelques feuilles de menthe fraîche pour décorer

Chef : Sarah Bua

Un plat frais au goût méditerranéen et d'agrumes.

Difficulté: **facile**

Coût: **moyen**

Temps de préparation: **20 minutes + 20 minutes de repos**

Portions: **2**

Préparation

Epluchez les figues de barbarie, coupez-les en cubes et faites-les chauffer dans une poêle avec le jus d'1 citron et un peu d'huile d'olive extra vierge.

Au bout de 10 minutes, mettez le mélange dans une sauce tomate et mixez le tout puis passez dans une passoire pour n'en extraire que le jus.

Décortiquez les crevettes et retirez le boyau. Coupez en petits morceaux, mettez dans un bol et ajoutez le jus de l'autre citron. Laissez mariner 20 minutes, puis ajoutez un peu

d'huile d'olive extra vierge, une pincée de sel et de poivre et mélangez.

Servez les crevettes dans deux découpoirs et réfrigérez au moins 20 minutes. Sortez du réfrigérateur et ajoutez le jus de figue de barbarie avant de retirer les découpoirs, décorez de feuilles de menthe fraîche et démoulez avant de servir.

Sarah Bua vous dit bon appétit !

