

Avocats du Mexique avec Aguachile au crabe des neiges



4 portions

Ingrédients

Salade de crabe des neiges

Pattes de crabe des neiges QC (ou chair de crabe lump de bonne qualité)
4oz (blanchi, décortiqué et tiré)
¼ de Brunoise de concombre
½ Brunoise de piments forts
½ Brunoise d'échalote
½ brunoise d'avocat
2-3 asperges blanchies brunoise
Citron au goût
Huile d'olive au goût

Aguachile vert (fait ½lt)

½ concombre anglais (sans les graines)
5 Tomatillos (lavés)
1 jalapeno
½ bouquet de coriandre
4 jus de lime
½ Avocat
Sel au goût

Garnitures

1 Avocat
5 Asperges

Avocats du Mexique avec Aguachile au crabe des neiges

Huile de coriandre (pour 100ml)

¼ de botte de coriandre
100ml d'huile de canola

Pour finir

Herbes douces (oseille, coriandre)
Tostadas ou chips de tortilla

Préparation

1. Pour l'Aguachile :
Combinez tous les ingrédients dans un mixeur et réduisez-les en purée à grande vitesse jusqu'à ce que la sauce soit lisse. Passez à travers un filtre et assaisonnez de sel au goût. La sauce doit être acidulée et bien assaisonnée, rectifiez le jus de citron vert si nécessaire. Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
2. Pour les garnitures :
Coupez l'avocat en deux et retirez soigneusement la peau. Coupez en tranches de 1/2 pouce et réservez. Préparez un chaudron pour blanchir les asperges. Coupez les asperges en bâtons de 3 pouces. Une fois que l'eau arrive à ébullition, salez abondamment et blanchissez les asperges pendant environ 45 secondes. Passez-les dans de l'eau glacée salée et transférez-les sur un plateau recouvert d'une serviette pour les sécher. Assaisonnez l'avocat et les asperges avec de l'huile d'olive, du citron et du sel avant de les servir.
3. Pour la coriandre :

Recette de

Chef Rafa Covarubbias, Restaurant Hexagon
Photo par: Daniella Koczur

Avocats du Mexique avec Aguachile au crabe des neiges

Mélangez la coriandre et l'huile à feu vif jusqu'à ce qu'elles soient bien combinées, puis transférez-les dans une petite casserole et faites-les chauffer à feu moyen jusqu'à ce que toute l'eau soit évaporée. Filtrez à travers un filtre à café et laissez refroidir rapidement dans un bain de glace. Réservez.

4. Pour le service :
Placez une tranche d'avocat, une asperge et un morceau de crabe sur une assiette et répétez ce processus jusqu'à ce que tout soit utilisé. Dans un petit bol, mélangez légèrement la sauce Aguachile et l'huile de coriandre (ne pas trop mélanger car on ne cherche pas à l'émulsionner), servez autour de la salade de crabe et garnissez d'herbes fraîches. Ce plat se déguste sur des tostadas ou avec des tortillas.