



Terrines de crabe à la mangue, à l'avocat et aux cornes de gatte

01/08/2017 à 11h10

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 20 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 2 avocats
- 2 mangues
- 1 boîte de chair de crabe
- 1 citron vert
- le jus d'un citron jaune
- 1 gousse d'ail
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 150 g de cornes de gatte
- 1 cuillère d'huile d'olive
- 1 pincée de sel et de poivre
- 1 cuillère de crème fraîche épaisse
- 2 cuillères de persil haché
- ½ cuillères de tabasco

Préparation :

- Epluchez les pommes de terre et faites-les cuire dans une quantité d'eau salée pendant 20 mn environ. Egouttez-les, laissez-les refroidir puis pelez-les et coupez-les en petits dés ;
- Coupez les avocats en petits cubes, puis versez le jus de citron jaune, mélangez et réservez au frais ;
- Coupez la mangue, en petits cubes et réservez de nouveau au frais ;
- Râpez le zeste du citron vert et pressez son jus. Dans un grand bol, mélangez le jus du citron, son zeste, le Tabasco, le persil haché, une pincée de Piment d'Espelette, la crème fraîche, l'huile d'olive, une pincée de sel et un tour de moulin à poivre. Mélangez puis ajoutez la chair du crabe égouttée et les dés de pommes de terre. Mélangez bien et réservez au frais ;
- Au moment de servir, déposez au centre de chaque assiette, un cercle ou un rectangle. Commencez par tasser une couche d'avocat, puis une de mangue et terminez par une touche de salade de crabe.