



#### Ingédients :

Tomates cerises  
de couleur  
Anguille fumée  
Oignons violets  
Fleurs d'herbes  
Herbes aromatiques  
(cf. Olivier Durand)  
Huile d'olive extra fruitée  
Gingembre mariné

#### Pour le condiment mangue-curcuma

250 g mangue jaune thaï  
1 bulbe de curcuma frais  
1 tige de citronnelle  
40 g jus de citron  
2 cuil. à soupe d'huile  
d'olive

#### Pour le condiment tarama-citronnelle

400 g de tarama  
5 cl de vinaigre de  
gingembre  
5 cl de jus de citron  
3 tiges de citronnelle  
40 g de gingembre mariné

#### Pour la vinaigrette

100 g de balsamique blanc  
100 g de sauce soja  
« Genjiro »  
100 g de sauce soja  
« Champozu »  
50 g d'huile d'olive  
10 g d'huile de sésame  
« Dorée »

#### Condiment mangue-curcuma.

- Peler le curcuma.
- Couper le bâton de citronnelle en 2 puis les émincer.
- Éplucher la mangue, la couper en deux pour la dénoyauter, puis tailler la chair en morceaux.
- Mixer la mangue avec le curcuma, la citronnelle et le jus des citrons.
- Ajouter l'huile d'olive, filtrer et réserver au réfrigérateur.

#### Condiment tarama-citronnelle.

- Couper en 2 les bâtons de citronnelle et émincer.
- Mixer le lait, le tarama, la citronnelle émincée, le sel de céleri.
- Ajouter le jus de citron.
- Mixer de nouveau et filtrer.
- Réserver au frais.