



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.