

## Tartare multicolore à l'émulsion de pomme

---

Pour 4 personnes  
15 minutes de préparation

### Ingrédients

½ carotte  
½ courgette  
½ mangue  
1 pomme  
Quelques feuilles de coriandre  
20cl de jus de pomme  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 cuillère à café de jus de citron  
Quelques gouttes de Tabasco



### Préparation

Découpez les pommes, la mangue, la courgette en petit dés et râpez grossièrement la carotte. Placez le tout dans un saladier. Mélangez le jus de citron avec 4 ou 5 gouttes de Tabasco et ajoutez dans le saladier. Réservez au frais.

Placez le jus de pomme dans une casserole et faites-le réduire de moitié. Retirez du feu. Ajoutez l'huile d'olive en mince filet et fouettez comme si vous réalisiez une mayonnaise. Vous obtenez une texture nappante.

Au moment de servir, versez la sauce sur les fruits et légumes. Ciselez la coriandre et ajoutez-la au tartare. Servez bien frais.