

# Camarão Grelhado com Tártaro de manga



## Ingredientes

### PARA AS CAIXAS DE CHOUX

1 dl água

25 g manteiga

½ c. café sal

50 g farinha de trigo

1 ovo L

### PARA O RECHEIO

6 camarão 40/60

1 lima

1 c. sopa azeite

1 c. chá flor de sal

1 manga pequena

20 g gengibre

1 malagueta vermelha grande

qb coentros

1 dente alho

## Preparação

1. Para a massa de choux, coloque um tacho pequeno ao lume com a água, a manteiga e o sal.
2. Assim que ferver, junte de uma só vez a farinha e mexa rapidamente com uma colher de pau. Assim que a massa se soltar do tacho, retire-o do lume e deixe arrefecer um pouco.
3. Pré-aqueça o forno a 180°C.
4. Adicione o ovo batido e mexa bem até estar totalmente envolvido.
5. Encha um saco de pasteleiro com a massa e molde pequenas porções num tabuleiro previamente forrado com papel vegetal. Leve ao forno cerca de 15 a 20 minutos.
6. Descasque o camarão e tempere-o com sumo de lima (reserve algum). Aqueça metade do azeite numa frigideira anti-aderente, ou num grelhador, e salteie o camarão cerca de 2 minutos. Polvilhe com metade da flor de sal, retire do lume e reserve.
7. Descasque a manga, retire-lhe o caroço, corte a em pequenos cubos para dentro de uma tigela.
8. Descasque o gengibre, pique-o finamente e adicione-o à manga, juntamente com a malagueta laminada e limpa de sementes.
9. Regue com o restante azeite e um pouco de sumo da lima, salpique com coentros picados e a restante flor de sal, envolvendo bem.
10. Corte uma tampa aos choux já frios, recheie-os com o preparado de manga e coloque por cima um camarão.

## **Camarão grelhado com tártaro de manga**