

Chair de crabe en rémoulade au jus de pomelo, pulpe d'avocat, abricot infusé au thym, amande torréfiées |

Recette pour 4 personnes / 12 tapas

Description

Une entrée qui ne laissera personne indifférent, une fraîcheur, des textures, des saveurs.

Tout est réuni pour un bon scénario, à vous de jouer.

Vous pouvez présenter cette recette sous forme de tapas.

L'astuce du chef

Évidemment le homard est le bien venu dans cette recette.

Ingrédients

Rémoulade de crabe

- 300 Gr Céleri-rave
- 200 Gr Chair de crabe
- 200 Gr Concombre
- 1 Unité(s) Avocat
- 12 Unité(s) Abricots séchés
- 2 Branche(s) Thym
- 0.50 Unité(s) Pomélo
- 45 Ml Mayonnaise

- Beurre
- Sel et poivre

Pulpe d'avocat

- 1 Unité(s) Avocat
- 15 Ml Vinaigre de cidre
- 0.50 Unité(s) Jus de citron
- 30 Ml Eau
- 50 Ml Huile d'olive

- Beurre
- Sel et poivre

Mayonnaise

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 0.50 Cuil. à soupe Vinaigre de riz
- 125 Ml Huile de pépin de raisin

- Beurre
- Sel et poivre

Finitions

- 2 Cuil. à soupe Amandes effilées
- 12 Unité(s) Pousses de Coriandre
- 3 Unité(s) Feuille(s) de brick
- 2 Cuil. à soupe Oeufs tobiko

- Beurre
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Rémoulade

Faire bouillir 35 ml d'eau avec le romarin, versez le tout sur les abricot séchés. Fermez ensuite le récipient à l'aide d'une pellicule plastique alimentaire. Laissez infuser, idéalement, jusqu'à refroidissement de l'eau.

Épluchez le céleri-rave, passez un demi citron sur toute la surface pour qu'il ne noircisse pas.

Éffilochez la chair de crabe si nécessaire.

Pelez à vif (voir en cours) le Pomélo, prélevez les suprêmes, ainsi que le jus.

Retirez délicatement la chair des avocats, (ainsi que pour la pulpe).

Rémoulade

prenez le céleri-rave dans votre robot coupe ou râpe à fromage, pour obtenir une fine julienne.

Rassemblez le tout dans un bol, ajoutez-y du jus de citron et du sel, bien mélanger.

Taillez de belles tranches d'avocat (0.5 cm d'épaisseur) ensuite coupez des bâtonnets, puis pour finir des cubes (brunoise). Faites la même chose avec le concombre sans le centre (pas de pépins).

Tronçonnez les suprêmes de Pomélo, détaillez les abricots en brunoise.

Ajoutez la mayonnaise avec la julienne de céleri-rave, mélangez délicatement.

Ajoutez par la suite le reste des ingrédients, mélangez délicatement à nouveau, assurez-vous d'un bon assaisonnement.

Mayonnaise

Dans un bol, déposez le jaune d'oeuf, la moutarde et le sel et le poivre. Laissez reposer 5 minutes, à l'aide d'un fouet sans cesser de fouetter, incorporez l'huile de pépins de raisin en filet continu.

Une fois le tout bien émulsionné, ajoutez le vinaigre, vérifiez l'assaisonnement.

Pulpe d'avocat

Coupez grossièrement la chair d'avocat, placez le tout dans un blender, ajoutez-y les ingrédients de la recette.

Mixez l'ensemble de manière à obtenir une belle texture avec une certaine tenue (ex : pâte à dent)

Feuilles de brick et Amande

Badigeonnez une feuille de brick de beurre fondu (idéalement clarifié), assaisonnez de sel et poivre, renouvelez l'opération jusqu'à la dernière en les superposants les unes sur les autres.

Passez la feuille dans le four durant 3 à 5 minutes, surveillez la coloration.

Passez les amandes éfilées dans le four durant le même temps, surveillez.

Montage et finitions

Dans une assiette plate, à l'aide d'un grand cercle, réalisez un beau tapis de pulpe d'avocat.

Déposez au centre à l'aide d'un cercle plus petit, la rémoulade.
Déposez un beau morceau de brick croustillante sur le dessus.
Finalisez avec quelques points de mayonnaise et les pousses de coriandre.

Bon appétit!