

Crabe des neiges à la royale, rémoulade au citron confit, croûtons à l'ail |

Recette pour 4 personnes

Description

Si ce n'est, un des meilleurs crabes, qui vient de chez nous... le crabe des neiges.

L'astuce du chef

Le fait de blanchir votre céleri-rave râpé, cela lui enlèvera de l'amertume et il gardera plus facilement sa couleur, puisque l'eau est citronnée.

Assurez-vous que votre céleri-rave râpé soit bien froid avant de le mélanger à la mayonnaise, une fois cette étape réalisée, cela devient un céleri rémoulade.

Ingrédients

Crabe des neiges

- 250 Gr Chair de crabe des neiges
- 75 Gr Échalote
- 15 Unité(s) Jus de citron
- 50 Ml Vermouth (vin)
- 50 Ml Vin blanc
- 2 Branche(s) Thym
- 125 Gr Beurre
- 2 Branche(s) Coriandre fraîche

Céleri rémoulade

- 300 Gr Céleri-rave
- 1 Unité(s) Citron
- 15 Ml Jus de citron
- 2 Cuil. à soupe Raisins blonds

Mayonnaise, citron confit

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 15 Ml Moutarde de dijon
- 125 Ml Huile de canola
- 5 Ml Jus de citron
- 0.50 Cuil. à soupe Citron confit

Finition

- 2 Tranche(s) épaisse(s) Pain de mie
- 1 Gousse(s) Ail haché
- 2 Cuil. à soupe Beurre fondu

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Décortiquez toutes les pattes de crabe, récupérez bien toute la chair.

Faites fondre votre beurre avec l'ail haché, réservez-le sur le comptoir (infusion).

Épluchez les boules de céleri-rave, coupez des gros cubes ou bâtonnets de céleri, dans le but de les passer dans votre appareil (robot-coupe) pour les râper. Coupez le citron en quatre et plongez les raisins blonds dans un bol d'eau tiède.

Réalisez une mini brunoise de citron confit (vous pouvez le hacher si vous préférez).

Crabe des neiges

Faites revenir l'échalote ciselée dans une poêle avec une noisette de beurre, sans coloration.

Ajoutez les branches de thym.

Mouillez avec le vin blanc, le Vermouth et le jus de citron, laissez réduire presque à sec.

Ajoutez le beurre à feu doux, tournez la poêle (mouvement circulaire) en faisant fondre le beurre.

Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre, ajoutez la chair de crabe hors du feu, laissez tiédir, voir refroidir.

Céleri rémoulade

Blanchir

Dans une casserole d'eau bouillante avec les quartiers de citron écrasés, plongez le céleri-rave râpé, durant une bonne minute. Égouttez-le rapidement et le passer sous l'eau froide de manière à arrêter la cuisson et le refroidir.

Une fois bien égoutté, mélangez le céleri-rave râpé avec le jus de citron pour éviter que ce dernier ne noircisse, ajoutez les raisins blonds égouttés.

Mélangez le céleri avec 2 à 3 cuillères à soupe de mayonnaise.

Mayonnaise, citron confit

Dans un bol, déposez le jaune d'œuf avec la moutarde de Dijon et un trait de jus de citron.

Fouettez le mélange tout en incorporant l'huile de Canola en filet jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise ferme.

Ajoutez le citron confit en brunoise

Salez, poivrez, selon votre goût.

Finition, montage

Dans un bol, mélangez les croustons de pain de mie avec le beurre à l'ail, déposez-les sur une plaque de cuisson avec papier parchemin, placez dans le four chaud pour approximativement 5 à 6 minutes.

Déposez le lit de rémoulade au fond de votre assiette (utilisez un emporte-pièce si vous voulez).

Déposez dessus la chair de crabe dans son beurre à la royale avec quelques feuilles de coriandre en finition, parsemez de croustons à l'ail.

Bon appétit!