

Effiloché de chair de crabe, feuilles d'estragon, betteraves rouges, concombre, tomates cerises confites et mayonnaise épicée |

Recette pour 4 personnes

Description

Salade rafraîchissante de chair de crabe, dés de betterave rouge, cubes de concombre et tomates cerises, assaisonnée d'une mayonnaise maison épicée à la pâte de piment.

L'astuce du chef

Les betteraves peuvent être cuites d'avance. De plus, il est important de vérifier la cuisson des betteraves à l'aide de la pointe d'un couteau. Celui-ci doit s'enfoncer facilement dans la chair de la betterave. Pour réaliser cette recette, vous pouvez aussi utiliser de la chair de crabe en conserve lorsque le crabe des neiges est hors saison.

Ingrédients

Pour la garniture de l'effiloché

- 250 Gr Betteraves rouges
- 150 Gr Concombre
- 10 Ml Vinaigre blanc
- 75 Gr Échalote
- 10 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 45 Ml Huile d'olive

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pour le crabe des neiges et la mayonnaise épicée

- 160 Gr Chair de crabe
- 12 Feuille(s) Estragon
- 1 Unité(s) Oeuf
- 15 Ml Moutarde de dijon
- 5 Ml Pâte de piment (sriracha)
- 15 Ml Jus de citron
- 45 Ml Huile végétale
- 4 Pincée(s) Jeunes pousses

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Tomates cerises confites

- 12 Unité(s) Tomates cerises
- 30 Ml Vin blanc
- 30 Ml Huile d'olive
- 2 Branche(s) Thym

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **350 F°**

Mise en place

La veille, déposez les betteraves dans une casserole. Ajoutez une pincée de sel et versez le vinaigre blanc. Recouvrez d'eau froide et amenez à ébullition. Laissez mijoter pendant 45 à 60 minutes. Égouttez les betteraves et laissez-les refroidir un peu avant de les peler. Réservez au frais. Vous pouvez aussi utiliser des betteraves déjà cuites.

Ciselez finement l'échalote et les feuilles d'estragon.

Séparez le blanc du jaune d'œuf afin de n'en garder que le jaune.

Préparation de la garniture

Coupez les betteraves en petits dés et déposez-les dans un bol. Faites la même chose avec le concombre en gardant sa peau.

Ajoutez l'échalote ciselée, le vinaigre balsamique blanc et l'huile d'olive. Salez, poivrez, mélangez.

Tomates cerises confites

Placez les tomates cerises dans un récipient allant au four, ajoutez un verre de vin blanc, un filet d'huile d'olive, une branche de thym, un verre d'eau, du sel et du poivre, laissez dans un four doux (350°F) durant 30 minutes. Égouttez-les avant de les servir.

Préparation du crabe à la mayonnaise épicée

Dans un bol, réunissez le jaune d'œuf, la moutarde, la sriracha et le jus de citron. À l'aide d'un fouet, incorporez l'huile végétale en filet. Salez et poivrez selon votre goût et mélangez. Décortiquez les pattes de crabe en prenant soin de conserver la chair en morceaux entiers autant que possible. Mélangez la chair de crabe avec un peu de mayonnaise épicée. Ajoutez les feuilles d'estragon ciselées et mélangez.

Dressage de votre assiette

Déposez un peu de la garniture de légumes au fond de belles verrines ou petites assiettes, ajoutez le mélange de crabes et déposez de jeunes pousses.

Bon appétit!