

L'araignée de mer au naturel

Ingrédients pour 6 personnes :

6 araignées de mer

Pour le céleri :

¼ de céleri rave, 1 pomme, sel, sucre, huile d'olive, vinaigre balsamique blanc

Pour le fondant:

Toutes les parties des carapaces (hors la tête servant de réceptacle), les parties crémeuses de l'araignée, 5 feuilles de gélatine, ¼ de litre de crème, assaisonnement

Pour la finition :

1 cébette, 1 pomme verte, quelques feuilles d'oxalis ou de moutarde rouge

Les araignées :

Cuire les araignées de mer pendant 20mn à l'eau bouillante salée et séparer les pinces, pattes, coffre et carapaces..

Récupérer le corail et les parties crémeuses.

Décortiquer les pinces et le coffre blanc pour en retirer toute la chair.

Débarrasser soigneusement la chair des morceaux de coquille.

Réserver la tête et la nettoyer parfaitement.

Le fondant :

Concasser les pattes et toutes les autres parties des crabes sauf les parties crémeuses et la tête. Mouiller à hauteur et cuire 20mn. Filtrer et réduire jusqu'à 2dl. Ajouter la crème et laisser bouillir 5mn. Ajouter la gélatine préalablement réhydratée, les parties crémeuses et le corail.

Mixer finement. Rectifier l'assaisonnement.

Verser environ 100g dans chaque coffre d'araignée et laisser prendre au froid.

Le céleri :

Eplucher le ¼ de céleri et la pomme. Les couper en dés de 5mm. Les glacer à blanc avec un peu d'eau, sel, sucre et un filet d'huile d'olive jusqu'à réduction totale du liquide de cuisson. Assaisonner d'un trait de vinaigre balsamique blanc.

La chair d'araignée :

Assaisonner la chair d'araignée avec un trait d'huile de tournesol, une pomme verte et 1 cébette coupées en toute petite brunoise et un trait de vinaigre balsamique blanc. Rectifier en sel si nécessaire.

Dressage :

Répartir le céleri/pomme sur le fondant d'araignée. Couvrir généreusement de chair d'araignée. Décorer de quelques feuilles d'oxalis ou de moutarde rouge