

SAVARIN DE CRABE

A la crème de crevettes grises

RECETTE POUR 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

BISCUIT DE CRABE

| | |
|---------------------------|------------|
| Chair de gambas | 0.200 kg |
| Chair de poisson blanc | 0.075 kg |
| Œufs | 2 pièces |
| Crème liquide | 0.25 litre |
| Jaune d'œufs | 1 pièce |
| Chair de crabe décortiqué | 0.250 kg |

CRÈME DE CREVETTE GRISES

| | |
|------------------|------------|
| Eau | 0.50 litre |
| Crevettes grises | 0.250 kg |
| Bouquet garni | 1 pièce |
| Crème double | 0.20 litre |
| Beurre | 0.080 kg |

GARNITURE

| | |
|-------------|-----------|
| Gambas | 10 pièces |
| Céleri rave | 0.800 kg |
| Cerfeuil | ¼ botte |

PROGRESSION

1. Confectionner la mousse du biscuit de crabe. Au robot coupe, mixer tous les ingrédients ensemble, assaisonner, ajouter la chair de crabe.

2. Mouler dans des moules à savarin
Cuire au four vapeur quelques minutes.

3. Réaliser la crème de crevettes grises
Démarrage eau froide, cuisson 10 minutes + 5 minutes infusion hors du feu. Chinoiser, réduire, crémier et monter au beurre. Rectifier l'assaisonnement.

4. Eplucher et tailler le céleri en bâtonnets et les cuire sous vide environ 25 minutes à 85°C. Refroidir aussitôt.

5. Décortiquer les gambas, les cuire à la plancha.

6. Réchauffer le céleri au beurre et dresser le tout harmonieusement.