

GALETTE DE BLE NOIR FARCIS A LA CHAIR DE CRABE

Parfumée aux épices

RECETTE POUR 10 PERSONNES

GALETTE DE BLÉ NOIR

Farine de sarrasin	0.250 kg
Œufs	5 pièces
Jaunes	2 pièces
Lait	1 litre
Beurre clarifié	0.100 kg
Sel de Guérande	1 pincée

FARCE

Chair de crabe	0.500 kg
Crevettes roses	0.300 kg
Beurre	0.060 kg
Carotte	1 pièce
Pomme fruits	3 pièces
Curry	1 c à soupe
Gingembre frais	0.050 kg
Crème liquide	0.10 litre

SAUCE

Noilly Prat	0.30 litre
Jus d'orange	2 pièces
Gingembre	0.020 kg
Curry	1 c à café
Yaourt	3 pièces
Beurre	0.200 kg

FINITION

Beurre	0.060 kg
Crevettes roses décortiquées	0.300 kg
Cerfeuil	¼ botte
Ciboulette	¼ botte

PROGRESSION

1. Confectionner la pâte à crêpes.

Mélanger tous les ingrédients au fouet, lisser, chinoiser, laisser reposer une heure puis cuire les crêpes dans une grande poêle anti-adhésive.

2. Préparer la farce

Tailler les pommes et la carotte en bâtonnets, puis faire revenir au beurre avec le gingembre, taillé finement et le curry. Cuire lentement pendant 5 minutes, refroidir puis mélanger avec la chair de crabe et la crème liquide.

3. Fourrer les galettes

Replier-les puis déposer-les dans un plat beurré, cuire à 150 °C une petite dizaine de minutes pour les réchauffer.

4. Confectionner la sauce

Porter à ébullition dans une petite sauteuse, le jus d'orange, le Noilly, le gingembre, et le curry, ajouter alors le yaourt et monter au beurre à la girafe. Rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud.

5. Réchauffer les crevettes décortiquées

au beurre mousses, puis ajouter le cerfeuil et la ciboulette.

6. Dresser harmonieusement la galette,

nappée de sauce et accompagnée des crevettes.