

Salade de crabe royal, fenouil croquant, avocat et pamplemousse rose, gelée de crustacés

www.professioncuisinier.com

RECETTE POUR 10 PERSONNES

GELÉE DE CRUSTACÉS

- 1 L de fumet de crustacés (maison de préférence, à base de carapaces)
- 6 feuilles de gélatine (ou 12 g)
- 1 trait de cognac
- QS sel fin, poivre blanc
- 1 pointe de piment d'Espelette

GARNITURES

- 1 Kg de chair de crabe royal (qualité extra)
- 0,5 Kg de bulbes de fenouil
- 5 avocats mûrs mais fermes
- 5 pamplemousses roses
- 2 citrons jaune
- 0,20 L d'huile d'olive vierge extra
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

FINITION

- Pluches d'aneth ou de fenouil sauvage
- Zestes de pamplemousse (très fins)
- Cress Lemon



PROGRESSION

1. Gelée de crustacés

- Chauffer le fumet, rectifier l'assaisonnement, ajouter le cognac.
- Incorporer la gélatine préalablement ramollie.
- Passer au chinois étamine pour une parfaite limpidité.
- Couler une fine épaisseur (2 à 3 mm) au fond d'assiettes plates.
- Laisser prendre au froid (texture souple, non cassante).

2. Fenouil

- Émincer très finement à la mandoline.
- Assaisonner légèrement : huile d'olive, sel, citron.
- Veiller à conserver le croquant naturel (pas de marinade prolongée).

3. Pamplemousse

- Lever les suprêmes à vif.
- Tailler une partie en segments et l'autre en brunoise
- Réserver au frais sans excès de jus.

4. Avocat

- Tailler en fines tranches régulières.
- Citronner légèrement pour éviter l'oxydation.
- Assaisonner très délicatement.

5. Crabe

- Vérifier minutieusement l'absence de cartilage.
- Effilocheur en gros morceaux nobles.
- Assaisonner avec parcimonie : huile d'olive, zeste de citron, fleur de sel.

6. Dressage (*assiette froide, avec la gelée prise en film*)

- Déposer un cercle inox au centre.
- Chemiser le contour intérieur avec les tranches d'avocat (légèrement chevauchées, effet rosace verticale).
- Garnir au centre avec le crabe royal assaisonné, sans tasser excessivement.
- Décercler délicatement
- Disposer ensuite le fenouil en léger volume aérien sur le dessus ou en côté, les suprêmes de pamplemousse en touches graphiques, pluches d'aneth, zestes très fins et un trait d'huile d'olive.