

Entrées froides aux produits de la mer

Tartare de chair de crabe au wasabi



20 min 20 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

336

CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Peler le céleri avec un couteau d'office puis le râper en lamelles très fines à l'aide d'une mandoline. Réserver dans un saladier.
- 2 Sans mandoline, il est possible d'utiliser une râpe ou un couteau éminceur pour réaliser une julienne.
- 3 Clarifier les oeufs, réserver les blancs dans un saladier et les jaunes dans un bol.
- 4 Dans le bol contenant les jaunes, ajouter le wasabi. Poivrer, saler, puis verser l'huile d'olive progressivement tout en fouettant. Le geste du fouet doit s'accélérer.
- 5 Incorporer la mayonnaise au céleri puis mélanger avec une cuillère. Rectifier l'assaisonnement en poivre et en sel si nécessaire.

Étape 2

Réalisation de la mousse

- 1 Presser le citron vert à l'aide d'un presse agrumes, puis transvaser le jus dans un verre mesureur.
- 2 Couper l'avocat en deux. Extraire la chair avec une cuillère et la déposer dans le verre mesureur.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le tartare

350 g **Chair de crabe**
 2 **Avocat**
 1 **Wasabi**
 1 **Echalote(s)**
 2 **Tomate(s)**
 1 **Citron(s) vert(s)**
 10 feuille(s) **Basilic**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour la rémoulade de céleri

400 g **Céleri-Rave**
 1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
 20 cl **Huile d'olive**
 1 **Wasabi**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

- 3 Ajouter une pointe de Wasabi, saler et poivrer. Mixer à l'aide du mixeur plongeant. Lorsque le mélange est crémeux, réserver.
- 4 Eplucher l'échalote, la ciseler finement. Réserver dans un saladier.
- 5 Ôter le pédoncule des tomates puis les tailler en quartiers. Retirer la pulpe, couper la chair en dés. Réserver avec les échalotes.
- 6 Effeuille le basilic, le ciseler finement. Réserver avec le mélange tomates, échalotes.
- 7 Emietter la chair de crabe au dessus du saladier puis ajouter la mousse d'avocat. Mélanger délicatement avec une maryse.

4 feuille(s) **Basilic**
1 trait **Huile d'olive**

Étape 3

Dressage

- 1 Disposer un emporte pièce au centre d'une assiette de dressage.
- 2 Ajouter le céleri au fond du cercle puis tasser sur les bords. Verser la chair de crabe sur le céleri sans tasser.
- 3 Retirer délicatement le cercle puis décorer d'une feuille de basilic et d'un trait d'huile d'olive. Servir aussitôt.