

*Entrées froides aux produits de la mer*

# Petit gâteau tomate, crabe et saumon fumé



**2h55**   **40 min**   **15 min**   **2h**   **420**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

## ingrédients pour les petits gâteaux de crabe et saumon fumé

200 g **Crabe**  
3 tranche(s) **Saumon fumé**  
0.5 botte(s) **Coriandre**  
20 cl **Crème liquide (fleurette)**  
10 g **Feuille de gélatine**  
2 c. à soupe **Ketchup**  
1 **Tabasco**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Ingrédients pour le concassé de tomate

1.5 kg **Tomate(s)**  
2 **Gousse(s) d'ail**  
3 **Echalote(s)**  
3 c. à soupe **Huile d'olive**  
3 pincée(s) **Sucre semoule**  
1 pincée(s) **Gros sel**

## Étape 1

Préparation du concassé de tomates

- 1 Eplucher et ciseler les échalotes. Réserver.
- 2 Eplucher et hacher l'ail. Réserver.
- 3 Monder les tomates, les couper en quatre et les épépiner. Couper la chair restante en petits dés, réserver dans un saladier.
- 4 Poser une sauteuse sur le feu, ajouter de l'huile d'olive. Faire revenir les échalotes.
- 5 Ajouter l'ail, mélanger. Laisser suer sur feux doux en mélangeant pour que cela ne colore pas.
- 6 Saler, mélanger et ajouter les tomates. Bien remuer.
- 7 Ajouter un peu de fleur de thym, du piment d'Espelette, du gros sel et du sucre. Bien mélanger.
- 8 Couvrir et laisser mijoter pendant 10 minutes sur feu doux. Puis retirer le couvercle et laisser cuire pendant encore 5 minutes en mélangeant.
- 9 Enfin, retirer du feu et débarrasser dans un saladier.

## Étape 2

## Préparation des mousses

- 1 Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 15 à 20 minutes.
- 2 Effeuille et ciseler la coriandre. Réserver.
- 3 Déposer les tranches de saumon fumé sur le plan de travail, retirer les parties brunes.
- 4 Détailler des ronds de saumon avec des emporte-pièces de 4 à 6 cm de diamètre.
- 5 Rassembler les chutes de saumon fumé sur la planche, les couper en petits dés. Les conserver avec les miettes de crabe.
- 6 Clarifier un oeuf, verser le jaune dans un saladier. Ajouter du sel, du poivre et un peu de moutarde. Bien mélanger.
- 7 Incorporer le vinaigre, puis verser l'huile d'olive en filet. Rectifier l'assaisonnement.
- 8 Dans un saladier, mélanger le crabe et le saumon en miettes. Poivrer, saler, mélanger à nouveau.
- 9 Incorporer une partie de la mayonnaise et la coriandre. Bien mélanger et racler les bords à l'aide d'une maryse.
- 10 Verser la crème liquide bien froide dans le bol du batteur électrique, la monter en chantilly pas trop ferme.
- 11 Arrêter le batteur, débarrasser la crème dans un saladier.
- 12 Essorer la gélatine et la mettre dans une casserole. Faire fondre sur feu doux, puis la retirer du feu.
- 13 Mélanger le concassé de tomate, le ketchup et le tabasco dans un saladier.
- 14 Incorporer la gélatine fondue puis la crème montée, mélanger délicatement.

### Étape 3

#### Moulage de l'appareil

- 1 Sur une assiette recouverte de papier sulfurisé, placer les emporte-pièces qui ont servi à découper le saumon. Les remplir aux trois quarts avec le mélange à la tomate.
- 2 A l'aide d'une spatule, remonter la préparation sur les côtés en laissant un creux au milieu.
- 3 Remplir le creux avec le mélange crabe-saumon, couvrir avec le concassé de tomate à la crème.
- 4 Lisser le dessus avec une spatule, filmer et réserver au frais pendant au moins 2h.

### Étape 4

#### Finition

- 1 Sortir les gâteaux de crabe du réfrigérateur, retirer le film.
- 2 Avec la pointe d'un couteau propre passée à l'eau chaude, démouler les gâteaux. Déposer sur chacun un rond de saumon.

1 pincée(s) **Thym**  
1 **Piment d'Espelette**

#### Ingrédients pour la mayonnaise

20 cl **Huile d'olive**  
1 c. à soupe **Moutarde**  
1 trait **Vinaigre de vin**  
1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

#### Ingrédients pour le dressage

1 **Pousses d'épinard**

## Étape 5

### Dressage

- 1 Disposer sur une assiette quelques feuilles de pousse d'épinard en rosace.
- 2 Disposer le gâteau sur la rosace de salade en s'aidant d'une spatule.
- 3 Décorer d'une quenelle du mélange crabe-saumon et ajouter un brin de ciboulette.
- 4 Terminer en nappant d'une vinaigrette acidulée, au citron, à la mangue ou à l'orange.