Julien Cadiou

Entrées froides aux produits de la mer

Fraîcheur de tourteaux aux agrumes et glace au lait d'amande

25 min	25 min	0	0	434
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des agrumes

1. Couper les extrémités des oranges et des pamplemousses puis les peler à vif à l'aide d'un couteau éminceur.
2. Avec un couteau d'office, prélever les segments des agrumes et les déposer dans une passette au dessus d'un saladier.
3. Avec les mains, presser les fibres d'agrumes débarrassées des segments pour en récupérer tout le jus.
4. Prendre les segments égouttés puis les tailler en petits dés. Remettre le tout dans le saladier à l'aide d'une spatule.
5. Avec le couteau éminceur, hacher grossièrement les amandes. Les ajouter dans la passette avec les agrumes.
6. Placer la passette au dessus d'un autre saladier et mélanger à la cuillère. Assaisonner le mélange de poivre.

Étape 2

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la fraîcheur de tourteaux

- 300 g **Crabe**
- 4 **Pamplemousse**
- 4 **Orange(s)**
- 100 g **Amande(s) entière(s)**
- 2 **Citron(s) vert(s)**
- 1 **Huile d'olive**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**
- 1 **Pousses d'épinard**
- 4 c. à soupe **Glace au lait d'amande**

Préparation du tourteau et de la glace

1. Mettre le tourteau émietté dans un saladier puis assaisonner de sel et de poivre. Mélanger.
2. A l'aide d'une râpe, prélever les zestes du citron vert au dessus du saladier contenant le tourteau. Mélanger et couper le citron en deux avant de le presser sur le tourteau. Mélanger.
3. Tremper une cuillère à soupe dans un bol d'eau chaude et réaliser des quenelles de glace. Réserver les quenelles au congélateur.

Étape 3

Dressage

1. Verser le jus d'agrumes dans un bol et réaliser une vinaigrette en y ajoutant de l'huile d'olive. Réserver.
2. Placer un emporte pièce sur une assiette et disposer de la chair de tourteau dedans.
3. A l'aide d'un bouchon de liège, tasser la préparation dans le cercle.
4. Dresser de la salade d'agrumes aux amandes sur le tourteau. Tasser à nouveau avec le bouchon.
5. Assaisonner les pousses d'épinard d'huile d'olive et les disposer harmonieusement sur une assiette de dressage.
6. Prendre délicatement l'emporte pièce avec une spatule et le disposer sur l'assiette. Ôter l'emporte pièce.
7. Sortir les quenelles du congélateur et en disposer une sur les agrumes. Décorer avec quelques pousses d'épinard et assaisonner de vinaigrette aux agrumes. Servir.