

*Fruits de mer*

# Crabe et espuma d'oignon



**1h15** **45 min** **30 min** **0** **551**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la soupe

4 **Oignon(s)**  
40 cl **Eau**  
25 cl **Crème liquide  
(fleurette)**  
2 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Ingrédients pour la salade de crabe

400 g **Chair de crabe**  
4 c. à soupe **Huile d'olive**  
2 **Piment(s)**  
1 **Citron(s)**  
1 botte(s) **Persil plat**

## Étape 1

### Préparation de la soupe

- 1 Couper les oignons en deux et les éplucher. Les découper en rondelles.
- 2 Mettre un cocotte à fond épais sur feu vif. Ajouter de l'huile d'olive, puis les oignons.
- 3 Assaisonner de sel. Cela permet de faire suer les oignons plus rapidement.
- 4 Ajouter une petite quantité de poivre fraîchement moulu, mélanger.
- 5 Quand les oignons commencent à colorer, verser de l'eau pour décoller les sucs de cuisson au fond de la cocotte.
- 6 Puis ajouter de la crème. Continuer la cuisson.
- 7 Saler à nouveau, puis laisser réduire pendant une minute et mélanger à nouveau.
- 8 Eteindre le feu.
- 9 Mettre le contenu de la cocotte dans le blender, en commençant par les oignons et en terminant par le liquide.
- 10 Mettre le couvercle sur le blender, couvrir l'ouverture avec un torchon et mettre en marche sur mode "pulse".

- 11 Puis mixer de façon continue jusqu'à ce que la préparation soit bien lisse.
- 12 Verser la préparation dans le siphon jusqu'à la moitié, maximum les trois quarts.
- 13 S'assurer que la préparation soit bien lisse pour éviter de boucher la buse du siphon.
- 14 Fermer le siphon. Le secouer.
- 15 Visser une cartouche d'azote et secouer le siphon à l'envers pour que le gaz se répande.
- 16 Il est possible de servir l'espuma chaude ou froide. Ici je vais la servir tiède.
- 17 Appuyer sur le piston du siphon et verser un peu d'espuma dans un bol pour vérifier sa consistance.

## Étape 2

### Préparation du crabe

- 1 Verser la chair de crabe dans un bol et incorporer de l'huile d'olive.
- 2 Presser un citron en faisant passer le jus dans la main pour retenir les pépins.
- 3 Hacher grossièrement du persil, l'ajouter dans le bol.
- 4 Couper les extrémités du piment jalapeño. L'inciser dans la longueur, puis couper chaque partie à nouveau en deux dans la longueur. L'émincer finement et l'ajouter à la préparation.
- 5 Mélanger le tout.

## Étape 3

### Dressage

- 1 Disposer le crabe dans une assiette, en formant une ligne sur un côté.
- 2 Servir l'espuma à côté du crabe. Appuyer doucement sur le piston pour éviter de surcharger l'assiette.