



Entrées froides aux produits de la mer

Cannelés, crevette grise, tourteau, sauce cocktail



7h20

20 min

1h

6h

534

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Étape 1

Préparation des cannelés

- 1 Préchauffer le four à 270°C avec la plaque de cuisson.
- 2 Faire chauffer le bouillon de crevettes et le beurre.
- 3 Mélanger les œufs, la farine, le sucre, la Maïzena et le sel.
- 4 Ajouter le bouillon chaud et laisser reposer au moins 20 minutes au frais.
- 5 Le repos de la pâte est indispensable pour la réussite de la recette.
- 6 Beurrer les moules à cannelés et remplir avec l'appareil aux 3/4. Disposer sur une plaque et enfourner.
- 7 Baisser le four à 180°C et cuire 10 à 20 minutes selon la taille des moules.
- 8 Le fait de démarrer la cuisson à haute température et de la baisser immédiatement permet au cannellé de caraméliser en surface.

Étape 2

Préparation de la chair de tourteaux

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les cannelés

50 ml **Fumet de poisson**
10 g **Sel**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
200 g **Farine**
80 g **Sucre semoule**
50 g **Beurre**
20 g **Maïzena**

Ingrédients pour le tourteau

100 g **Chair de crabe**
20 g **Mayonnaise**
1 botte(s) **Ciboulette**
1 **Pomme(s)**

Ingrédients pour la sauce cocktail

20 g **Mayonnaise**
10 g **Ketchup**

- 1 Emietter la chair de tourteaux et ajouter la mayonnaise.
- 2 Couper la pomme en brunoise et l'ajouter à la préparation.
- 3 Ciseler finement la ciboulette et la mélanger avec le reste des ingrédients. Réserver au frais.

15 ml **Cognac**
3 ml **Sauce
Worcestershire**

Étape 3

Préparation de la sauce cocktail

- 1 Mélanger la mayonnaise, le ketchup, le cognac et la sauce anglaise. Assaisonner de sel et de poivre.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir les cannelés du four et les démoulés. Laisser tiédir.
- 2 Disposer les cannelés sur une assiette et dresser un peu de tourteau dessus.
- 3 Assaisonner avec un peu de sauce cocktail et de ciboulette.