Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

# Bavarois d'artichaut au King crab

## Ingrédients

## Préparation

Peler et dégermer l'ail avant de le hacher. Effeuiller le persil plat et le hacher finement. Couper le piment en deux dans le sens de la longueur, l'épépiner et le couper en fines lamelles. Réserver.

Plonger les artichauts entiers dans l'eau bouillante et les faire cuire pendant une heure.

Faire rissoler l'ail sans le faire colorer dans l'huile d'olive et ajouter les tomates pelées, le piment et le persil plat. Saler poivrer et faire réduire à feu doux pendant une heure. Passer le tout au blender. Réserver

Une fois les artichauts cuits, les effeuiller et n'en garder que les coeurs. Mixer finement dans un blender. Réserver.

A l'aide d'un fouet, monter la crème fraîche et y incorporer le persil plat et la purée d'artichauts. Assaisonner.

Dans une verrine, faire une couche de chair de crabe, une couche de crème d'artichauts et surmonter d'un peu de coulis de tomates. Réserver au frais et servir.

## Notes :