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

Crabe en gelée de mer au cresson

Ingrédients

Préparation

Préparer un fond de chair de crabe dans 4 verres à vin (ou à contenance équivalente), poivrer et saler légèrement. Laver et essorer le cresson.
Mixer la moitié du cresson au blender puis ajouter la crème et remixer brièvement. Conserver au frais.

Goûter le fumet et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
Verser le fumet dans un poêlon et ajouter l'agar agar. Mélanger au bamix pour bien incorporer la poudre. Porter à frémissement, laisser bouillir une minute puis laisser refroidir deux minutes hors du feu.

Dans chaque verre, déposer 2 belles branches de cresson et quelques oeufs de saumon. Remplir à moitié de fumet tiède, ajouter des oeufs de saumon, puis remplir entièrement. On doit obtenir du cresson et des oeufs de saumon en suspension dans la gelée. Garder au frais quelques minutes.

Sortir du frigo, vérifier la texture de la gelée, puis napper d'une fine couche de crème au cresson. Servir froid ou tempéré.

Notes :