

**SIEMENS**

Crabe royal, galette de pomme de terre et espuma au fenouil

Type de plat
Lunch – Calories moyennes

Ustensiles
Poêle, casserole en fonte, mixeur à main, mandoline

Conseils

Le beurre doit atteindre une température d'environ 55-60°C en le mélangeant avec les œufs. Il risque de se fendre à une température trop basse ou trop élevée. Le crabe royal doit être frit dans une poêle très chaude pour qu'il caramélise et ne bouille pas. Pour les galettes : Commencez par mélanger la farine avec les pommes avant d'ajouter l'huile d'olive. Le mélange est plus facile à travailler quand il est sec.

Pour 3-4 personnes

INGRÉDIENTS

1 kg de crabe royal avec carapaces (200 g pp.)
5 kg de grenailles non épluchées
50 ml de sauce soja
8 citrons
2 gros oranges
10 citrons verts
30 ml de vinaigre de riz
30 ml de vinaigre blanc
200 g de Moutarde de Dijon
200 g de miso brun
200 g de flocons de bonito
2 kg de beurre non salé
1 bouteille d'huile de tournesol
5 dl d'huile d'olive
3 bulbes de fenouil
200 g de graines entières de fenouil
100 g de grains entiers de poivre
6 feuilles de laurier
30 œufs
2 kg de farine « type 00 »
2 bottes de jeunes oignons
Miel d'acacia en presse-bouteille
1 ravier de cresson

PRÉPARATION

1. Préparer la sauce Ponzu : mélangez tous les ingrédients et laissez reposer une journée. Une fois bien incorporé, tamisez et ajoutez une garniture au choix. Je conseille du canard séché & haché, des crevettes et de l'ail.
2. Préparer le mélange pour les galettes de pomme de terre : faites bouillir les pommes de terre dans l'eau avec le poivre et une feuille de laurier. Une fois cuits, égouttez et conservez l'eau. Écrasez grossièrement les pommes de terre à la main ou à l'aide d'un outil de votre choix, mais pas trop uniformément pour qu'elles aient l'air rustiques. Ajoutez les graines de fenouil, l'huile d'olive, la farine et le sel au goût. Si le mélange est trop épais, ajoutez l'eau de cuisson afin de diluer le mélange.
3. Faire les galettes : versez le mélange de pommes de terre entre deux feuilles de cuisson et roulez le mélange en une fine couche à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Utilisez un bol en verre pour découper des galettes, mettez de côté. Chauffez un filet d'huile d'olive dans une poêle à feu moyen. Dorez les galettes et réservez.
4. Nettoyer le crabe : à l'aide d'un couteau à pain et d'une paire de ciseaux, coupez le crabe et retirez la chair de sa carapace. Là où les pattes se plient, vous pouvez couper avec un couteau à pain. Déposez toute la chair sur une plaque de cuisson et assaisonnez avec un peu de sel et d'herbes au goût.
5. Cuire la chair de crabe : dans une poêle chaude, faites revenir la chair de crabe jusqu'à ce qu'elle soit cuite. Si les morceaux sont gros, mettez-les dans un plat allant au four avec du beurre bruni ou de l'huile et faites cuire pendant 1-2 minutes dans un four préchauffé à 270°C. Une fois la chair cuite, sortez le plat du four et laissez reposer pendant quelques minutes.
6. Faire fondre et infuser le beurre (espuma au fenouil) : faites fondre le beurre et ajoutez les graines de fenouil. Laissez reposer pendant 15 à 30 minutes. Passez au tamis et réservez.
7. Faire l'espuma au fenouil : mélangez les œufs, la moutarde, une pincée de sel et le vinaigre avec un mixeur à main. Ajoutez petit à petit le beurre fondu. Le mélange devrait avoir une consistance plus légère qu'une sauce hollandaise. Mettez dans une bouteille Espuma avec deux cartouches et secouez. Chauffez la bouteille d'Espuma au bain-marie ou à la vapeur dans un four à 62°C pendant 5-10 minutes. Secouez à nouveau.
8. Salade de fenouil rafraichissante : coupez le fenouil en fines lamelles à l'aide d'une mandoline. Plongez dans l'eau avec un peu de jus de citron pour éviter le brunissement. Laissez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir pour maximiser le croquant. Tranchez les jeunes oignons en fines lanières avec un couteau. Au moment de servir, égouttez le fenouil et mélangez avec les jeunes oignons.