



Sauvage, Naturel & Durable®

Crabe royal d'Alaska, brioche, chutney de tomates vertes, guanciaie et mayonnaise au citron

Ingrédients pour 4 personnes :

Le crabe royal :

4 pattes de crabe royal d'Alaska
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 gousses d'ail
Sel, poivre

La brioche :

210 g de farine
5 g de levure
40 ml de lait
2 œufs
10 g de sel
15 g de sucre
30 g de beurre fondu

200 g de guanciaie

Le chutney de tomates :

300 g de tomates vertes
1 petit oignon
100 g de sucre de canne roux
50 ml de vinaigre de vin blanc
1 gousse d'ail
1 cuillère à soupe de graines de moutarde

La mayonnaise au citron :

125 ml de lait
125 ml d'huile de colza
1 cuillère à soupe de jus de citron
1 cuillère à café de moutarde (moyennement épicée)
Zeste d'un citron
Sel, poivre



Préparation :

1. Faites décongeler les pattes de crabe royal pendant une nuit au réfrigérateur. Pour le chutney, taillez les tomates et les oignons en dés et hachez l'ail. Mettez le sucre de canne roux dans une casserole avec 30 ml d'eau et faites-le caraméliser. Versez le vinaigre de vin blanc et ajoutez les graines de moutarde, les oignons et l'ail. Laissez mijoter pendant 15 minutes. Ajoutez les tomates et laissez encore doucement compoter pendant 1 heure.



Sauvage, Naturel & Durable®

2. Pour la brioche, faites chauffer légèrement le lait, ajoutez le sucre et la levure et attendez que le tout soit bien dissous. Versez 50 g de farine avec le mélange levure-lait et malaxez vigoureusement. Laissez la pâte lever pendant 30 minutes dans un endroit chaud.
Incorporez le reste de la farine, les œufs et le beurre à la pâte et laissez-la reposer au réfrigérateur toute la nuit. Le lendemain, placez la pâte dans un moule à pain et laissez lever à température ambiante pendant environ 30 minutes. Faites cuire la brioche dans un four préchauffé à 180°C pendant 45 minutes, puis laissez-la refroidir. Coupez la brioche en tranches de 2 cm d'épaisseur, à l'aide d'un emporte-pièce rond et faites dorer les tranches des deux côtés dans une poêle avec un peu de beurre.
3. Détaillez le guanciale en cubes et faites-le frire dans une poêle jusqu'à ce qu'il soit croustillant.
4. Pour la mayonnaise au citron, versez le lait dans un mixeur, ajoutez la moutarde et le jus de citron et arrosez d'huile de colza lorsque le mixeur est en marche. Salez, poivrez et ajoutez le zeste de citron.
5. Rincez les pattes de crabe décongelées, coupez-les avec des ciseaux de cuisine au niveau des articulations et découpez-les dans le sens de la longueur sur un côté. Pressez l'ail, placez les pattes de crabe dans un plat à four et faites-les mariner avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre. Ajoutez l'ail et faites cuire à 200°C pendant environ 8 minutes.
6. Pour servir, placez la brioche au centre de l'assiette, tartinez-la de mayonnaise au citron, ajoutez une cuillère à soupe de chutney de tomate et entourez-la de cubes de guanciale. Disposez les pattes de crabe royal à côté et détachez la chair qu'une fois à table.

Réalisation : 1 heure 15 min.

Valeurs nutritionnelles par portion :

Énergie : 1150 kcal / 4830 kJ

Protéines : 65 g

Lipides : 67 g

Glucides : 72 g