Crabe croustillant à carapace molle avec trempette au chili



Produits Bresc utilisés



Bresc Harissa Mélange d'épices 450g



Bresc Madras 450g



Bresc Purée de coriandre 450g



Bresc Purée de piments rouges 450g



Bresc Salsa avec de gros morceaux de tomate 1000g

Ingrédients

10

250 g de farine à tempura
250 g de Chunky salsa tomato Bresc
125 g d'Harissa Bresc
100 g de crème fraîche
65 g de purée de piment rouge Bresc
50 g de purée de coriandre Bresc
50 g de coriandre, feuilles
50 g de graines de sésame
50 g de graines de sésame, noires
13 g de Madras Bresc
20 crabes à carapace molle
10 avocats
3 oignon rouge
3 laitue
3 citron vert
3 oignon de printemps
5 dl d'eau minérale, pétillante
5 dl de mayonnaise
chips aux crevettes
sel et poivre

Méthode de préparation

Préchauffer la friteuse à 180 °C. Mélanger l'eau pétillante avec la farine à tempura et incorporer le Madras et les graines de sésame. Émincer l'oignon de printemps en rondelles. Pour la trempette au chili, mélanger la mayonnaise, l'harissa et la purée de piment rouge. Nettoyer les avocats et couper la moitié en brunoise. Écraser le reste en une mousse et mélanger avec le zeste et le jus d'un demi-citron vert, un peu de mayonnaise au piment, la purée de coriandre et la crème fraîche. Saler et poivrer. Effeuiller la laitue et la nettoyer. Préparer de grands verres ou bols avec un peu de mayonnaise au piment dans le fond, la mousse d'avocat et encore un peu de mayo, de la salsa de tomates et de la laitue. Passer les crabes dans la farine à tempura et les faire frire jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Égoutter sur du papier absorbant et saupoudrer de sel. Les dresser sur la laitue et garnir de coriandre, d'oignon de printemps, de graines de sésame noires, de chips aux crevettes et de mayonnaise.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000