

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. Effeuille 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.