

CREVETTES/CRABE en CAGE sur LIT DE TOMATES (agar-agar)



Pour le socle en tomate :

500 ml de coulis de tomate
2 g d'agar-agar
sel, poivre
herbes de Provence

1 boîte de chair de crabe
des crevettes roses
jus de citron (1/2)
1 cuill a café d'huile d'olives
2 branches de coriandre
sel, poivre

Pour la cage :

1 oeuf
30 ml de crème fraîche liquide
50 g de farine T55
1 pincée de sel

Pour le socle. Peler vos tomates et mixer les. Saler et poivrer. Ajouter des herbes de Provence. Mettre dans une casserole et ajouter 2 g d'agar-agar. Porter à ébullition, et laisser frémir 30 secondes.

Remplir les empreintes, j'ai utilisé l'empreinte savarins qui a deux formes mélangées sur la même plaque, forme ronde et carrée... et placer au réfrigérateur 2 heures.

Préparer la salade de crabe.

Assaisonner le crabe avec le jus de citron et le poivre. Ajouter l'huile d'olive et la coriandre ciselée. Saler.



Préparer les cages....

Préchauffer le four à 170°C. Mélanger l'oeuf et la crème fraîche, la farine et le sel. Mettre au réfrigérateur pendant une heure. Prendre ensuite votre empreinte demi-sphères et la mettre à l'envers sur votre plaque perforée. Faire un cornet avec du papier sulfurisé (avec un trou de sortie assez petit), et quadriller les empreintes (côté envers) en forme de cage.

Faire cuire 5 mn selon la coloration désirée à 170°C.

Démouler vos tomates et remplir le creux avec de la salade de crabe. Ajouter une ou deux crevettes roses. Poser votre cage par dessus.

Swingette49

<http://swingette49.canalblog.com>

Newsletter : Si vous vous inscrivez vous recevrez un mail à chaque publication d'une recette.