Fraîcheur de crabe en habit de tomate

Les ingrédients pour 4 personnes :

500 g de tomates pelées et concassées (j'ai pris de la purée de tomates)

5 g d'agar-agar

400 g de chair de crabe

4 c à s de mayonnaise légèrement citronnée

2 feuilles de brick (1 suffit)

1 petit bocal d'Arënkha (ou d'oeufs de lump noirs)

1 petit bocal d'oeufs de saumon

Verser les tomates pelées et concassées dans une casserole, mixer pour obtenir un jus bien lisse (opération inutile avec la purée de tomates), ajouter l'agar-agar, mélanger et porter à petite ébullition à feu moyen 5 mn environ.

Sur une plaque garnie d'une feuille de papier sulfurisé, étaler le coulis de tomates encore chaud pour obtenir une couche fine et homogène. Réserver au frais.

Mélanger la chair de crabe égouttée à la mayonnaise et réserver au frais.

Couper la feuille de brick en 4 bandes de 10 cm sur 3, les disposer entre de 2 plaques pour qu'elles ne gondolent pas à la cuisson et cuire à four préchauffé à 200° 10 mn environ. Vérifier la coloration.

Sortir la plaque de tomates du frais et découper 4 rectangles de 10 x12 cm. Étaler 4 rectangles de film alimentaire sur le plan de travail et poser un rectangle de tomate sur chaque morceau.

Au tiers du rectangle de tomate déposer une ligne horizontale de chair de crabe, soulever le film alimentaire et former un rouleau. Recommencer avec les 3 autres rectangles.

Disposer les rouleaux obtenus sur les assiettes et au moment du service poser sur chaque rouleau un rectangle de feuille de brick et décorer avec les perles de harengs fumé (Arënkha) et les oeufs de saumon en intercalant les couleurs.

Ne surtout pas décorer les rouleaux de tomates avec les feuilles de brick en avance, il est important de le faire au dernier moment car autrement elles ramolliront avec les oeufs de poisson et la gelée de tomates. Vous pouvez remplacer le crabe par des miettes de thon ou de saumon.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>