



Chaudrée de palourdes en miche de pain

Ingrédients pour 4 personnes

- 1,2 kg de palourdes
- 1 king crab
- 2 oignons
- 2 branches de céleri vert
- 4 gousses d'ail frais
- 50 gr de beurre
- 250 ml de crème fraîche
- 250 ml de vin blanc
- 1/2 citron bio
- 1 échalote
- 2 bâtons de citronnelle
- 2 petites carottes
- 1 fenouil
- 2 feuilles de lime
- 4 pains au levain de 20 cm de diamètre environ
- 3 branches de thym
- Laurier
- Sel
- Poivre
- Piment d'Espelette

La préparation

1. Plongez uniquement la tête du King crabe dans de l'eau bouillante quelques minutes ;
2. Coupez les pattes aux ciseaux et réservez la tête ;

Les pattes serviront pour une autre recette : King crab au beurre blanc.

3. Videz les 4 pains et réservez- la mie de 2 d'entre eux. Les pains serviront de contenant pour la chaudrée ;
4. Faites revenir à l'huile d'olive, les carottes, le céleri et 1 oignons coupés en morceaux, 2 gousses d'ail, les bâtons de citronnelle éclatés, 2 branche de thym, le laurier et les feuilles de lime ;
5. Lorsque les légumes ont bien sué, ajoutez un ½ fenouil coupé en gros morceaux et la chair de la tête du crabe. Déglacez au vin blanc, ajoutez un quart de citron avec la peau et mouillez à hauteur avec de l'eau. Laissez infuser 30 à 45 minutes à feu moyen et ensuite passez-le au chinois pour récupérer le bouillon (jus) ;
6. Dans une grande poêle, faites revenir dans l'huile 2 gousses d'ail grossièrement émincé, 1 branche de thym. Ajoutez le bouillon à l'aide d'un chinois et jetez-y les palourdes. Lorsqu'elles sont ouvertes, débarrassez-les du jus de cuisson et décortiquez-les ;
7. Faites réduire d'1/4 le bouillon auquel vous ajoutez la mie de 2 pains au levain et la crème fraîche. Assaisonnez avec du piment d'Espelette, du poivre et du sel. Mixez le tout et montez au beurre bien froid ;
8. Coupé l'autre ½ fenouil en julienne. Arrosez d'un peu de jus de citron et assaisonnez de gros sel et de piment d'Espelette.

Le dressage

Tapissez généreusement le fond des pains de palourdes décortiquées, versez le bouillon par-dessus et terminez par 2 c à soupe de fenouil citronné.

