



### **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  $\frac{1}{2}$  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' $\frac{1}{4}$  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  $\frac{1}{2}$  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.

