



Manchons de King crab et sabayon en coquillages

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 pattes (manchons) de king crab ou de tourteau (beaucoup moins cher)
- 300 gr de palourdes
- 75 cl de bouillon de crustacés (préparé ou maison)
https://www.rtbf.be/tv/emission/detail_max-et-venus/actualites/article_chaudree-de-palourdes-en-miche-de-pain?id=9822313&emissionId=11781
- 2 échalotes
- 2 jaunes d'œufs
- 50 gr de salicornes
- 80 gr de beurre demi sel
- 1 gousse d'ail
- 2 branches de thym
- 1 citron caviar
- 1 petit pain au levain

La préparation

1. Coupez les pattes de crabe aux niveaux des 2 articulations et réservez ;

2. Otez le bois de la salicorne et faites-la blanchir 1' dans de l'eau salée. Refroidissez-la à l'eau froide pour garder sa couleur. Réservez ;
3. Faites suer les échalotes émincées dans du beurre demi sel et ajoutez-y les pattes de crabe. Une fois cuites, (la carapace commence à se détacher) enlevez la carapace. Réservez la chair ;
4. Dans cette même poêle, ajoutez l'ail émincé et les palourdes. Une fois ouvertes, décortiquez-les à l'exception de 8 pour la déco). Réservez les échalotes ;
5. Coupez de très fines tranches de pain et faites-les dorer au four à 160° ;
6. Faites réduire de $\frac{3}{4}$ le bouillon de crustacés et montez-le au beurre bien froid. Ajoutez les jaunes d'œuf et mixez jusqu'à obtenir la texture d'un sabayon.

Le dressage

1. Versez le sabayon dans une assiette, déposez au centre la chair de crabe et arrosez-les du jus de cuisson des palourdes (ail/échalotes). Disposez des palourdes en coque et décortiqués sur le sabayon ;
2. Décorez de quelques salicornes en bataille. Grattez quelques billes du citron caviar et surmontez de tuiles de pain au levain.

Bon appétit

