

*Entrées froides aux produits de la mer*

# Etrilles en coques sur mousse de céleri et gelée de petits légumes

**1h40**

TEMPS TOTAL

**1h30**

PRÉPARATION

**10 min**

CUISSON

**0**

REPOS

**420**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes**Ingrédients pour les  
étrilles en coques**

1.2 kg **Etrille(s)**  
150 g **Chair de crabe**  
50 g **Mayonnaise**  
15 g **Piment(s)**

**Ingrédients pour la  
gelée de homard**

10 cl **Fumet de poisson**  
1 **Courgette**  
40 g **Champignon(s) de Paris**  
40 g **Carotte(s)**  
1 feuille(s) **Feuille de gélatine**  
2 feuille(s) **Estragon**

**Ingrédients pour la  
mousse de céleri**

200 g **Céleri-Rave**  
125 g **Crème liquide (fleurette)**

**Étape 1**

Cuisson des étrilles

- 1 Porter une casserole d'eau salée à ébullition.
- 2 Plonger les étrilles quand l'eau est à ébullition. Laisser cuire pendant 5 minutes.
- 3 Egoutter les étrilles. Les décortiquer et récupérer la chair. Réserver dans un saladier.
- 4 Décortiquer les pinces de crabe cuites, les réserver dans le saladier avec la chair d'étrilles.

**Étape 2**

Préparation de la mousse de céleri

- 1 Eplucher le céleri avec un économiseur, le couper en morceaux avec un couteau éminceur.
- 2 Faire chauffer le fond blanc dans une casserole, le porter à ébullition sur feu vif.
- 3 Plonger les morceaux de céleri et laisser cuire.
- 4 Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
- 5 Lorsque le céleri est cuit, l'égoutter et le mixer à l'aide

du mixeur plongeant. Garder le fond blanc.

- 6 Passer la pulpe de céleri au chinois et réserver.
- 7 Faire de nouveau chauffer le fond blanc. Presser la gélatine entre les mains, l'ajouter dans le fond blanc ainsi que la pulpe de céleri. Mélanger.
- 8 Monter la crème liquide très froide en chantilly à l'aide d'un fouet, l'incorporer à la pulpe de céleri.
- 9 Assaisonner de sel et de poivre, ajouter le tabasco. Réserver.

2 dl **Fond blanc de veau**  
2 feuille(s) **Feuille de gélatine**  
2 goutte(s) **Tabasco**

#### **Ingrédients pour le dressage**

16 feuille(s) **Cerfeuil**  
1 **Gros sel**

### **Étape 3**

#### Préparation du consommé de homard

- 1 Faire tremper les feuilles de gélatine dans un saladier d'eau.
- 2 Porter le fumet de homard à ébullition. Puis couper le feu et faire infuser de l'estragon.
- 3 Passer le consommé au chinois. Presser la gélatine entre les mains, l'incorporer dans le fumet. Mélanger.

### **Étape 4**

#### Préparation de la garniture

- 1 Eplucher les carottes, les couper en brunoise avec un couteau éminceur. Couper les extrémités de la courgette, la couper en brunoise.
- 2 Nettoyer les champignons de paris, les tailler en brunoise.
- 3 Faire chauffer une grande casserole d'eau salée, la porter à ébullition sur feu vif.
- 4 Faire cuire chaque catégorie de légumes à part dans l'eau bouillante pendant quelques minutes. Les égoutter et les mélanger avec le consommé de homard lié à la gélatine.
- 5 Couper le piment en deux dans la longueur, ôter les pépins.
- 6 Le tailler en brunoise, le mélanger avec la chair d'étrilles et de crabe.
- 7 Ajouter la mayonnaise, mélanger.

### **Étape 5**

#### Dressage

- 1 Déposer la mousse de céleri dans les coques d'étrilles.
- 2 Recouvrir de chair d'étrilles, napper de gelée de homard mélangée avec les brunoises.
- 3 Répartir du gros sel sur les assiettes de dressage, déposer les étrilles.
- 4 Décorer de pluches de cerfeuil puis servir.