

Entrées froides aux produits de la mer

Mille-feuille croustillant de dormeur au galanga, crémeux au citron vert confit



7h20

TEMPS TOTAL

1h15

PRÉPARATION

2h05

CUISSON

4h

REPOS

337

CALORIES

Étape 1

Préparation de la brioche au curry

- 1 Dans la cuve du batteur, mélanger la farine, le sel et le sucre à l'aide du crochet.
- 2 Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à ce que la pâte devienne sableuse.
- 3 Dans un saladier, mélanger le lait, la levure et le curry à l'aide d'un fouet. Puis verser le mélange dans la cuve.
- 4 Verser les œufs dans la cuve, mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 5 Déposer la pâte dans un saladier, couvrir avec un torchon et laisser doubler de volume.
- 6 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 7 Rompre la pâte avec le poing pour qu'elle reprenne son volume originel. Réserver au frais pendant au moins 3 heures.
- 8 Verser la pâte dans un moule à cake et faire cuire au four pendant 35 minutes.
- 9 Quand la brioche est dorée, la sortir du four et la laisser refroidir.

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour le tourteau

- 1 Crabe
- 1 Vinaigre de vin blanc
- 1 Glaçon(s)

Ingrédients pour la brioche au curry

- 25 cl Lait demi-écrémé
- 190 g Farine
- 125 g Beurre
- 3 unité(s) entière(s)
- Oeuf(s) entier(s)
- 20 g Sucre semoule
- 10 g Sel
- 5 g Levure chimique
- 1 Curry

Ingrédients pour le crémeux de corail

- 100 g Carotte(s)
- 50 g Poireau

Étape 2

Préparation du tourteau

- 1 Préparer un saladier d'eau froide avec des glaçons.
- 2 Faire chauffer sur feu vif une casserole d'eau avec le vinaigre de vin blanc. Plonger le tourteau quand l'eau bout. Faire cuire pendant 20 minutes.
- 3 Une fois cuit, prélever le tourteau à l'aide d'une écumoire et le plonger dans le saladier d'eau glacée.
- 4 Décortiquer le crabe en glissant la lame d'un couteau d'office entre la carapace et le plastron. Faire le tour du crabe avec la lame et séparer en deux. Extraire la chair et réserver dans un bol.
- 5 Tordre les pinces et les pattes avant pour les détacher. A l'aide d'un casse-crustacé, casser les pinces et extraire la chair. Réserver dans le bol au réfrigérateur.
- 6 Extraire le corail et réserver dans un autre bol au réfrigérateur.

Étape 3

Préparation du chutney de citron vert

- 1 Laver les citrons puis, à l'aide d'un zesteur, prélever des zestes.
- 2 Peler à vif les citrons. Tailler des segments à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Dans une casserole, déposer les zestes de citron et les gousses de vanille. Recouvrir d'eau à hauteur et faire chauffer sur feu moyen pour confire les zestes.
- 4 Une fois les zestes bien confits, ajouter les segments de citron et laisser compoter sur feu très doux.

Étape 4

Préparation du crémeux de corail

- 1 Laver et éplucher les carottes, les poireaux et les champignons à l'aide d'un économiseur, puis les tailler en mirepoix à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Peler et hacher le galanga.
- 3 Faire chauffer un filet d'huile dans une casserole sur feu vif. Ajouter les légumes et le galanga, les faire suer jusqu'à ce qu'ils deviennent fondants. Ajouter le corail.
- 4 Ajouter la crème, puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 5 Assaisonner avec un peu de chutney de citron vert. Réserver.

Étape 5

Préparation du velouté de crustacé

- 1 Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
- 2 Dans une casserole, faire réduire sur feu vif le fumet de poisson. Quand le fumet a réduit, ajouter la crème.
- 3 Presser les feuilles de gélatine entre les mains. Les

50 g **Champignon(s) de Paris**

200 g **Crème fraîche épaisse**

10 g **Galanga(s)**

1 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour le velouté de crustacés

250 ml **Fumet de poisson**

50 g **Crème fraîche épaisse**

2 **Feuille de gélatine**

Ingrédients pour le montage

2 **Avocat**

30 **Tomate(s) cerise**

1 **Carotte(s)**

1 **Poireau**

3 **Champignon(s) de Paris**

0.5 botte(s) **Coriandre**

1 **Huile d'olive**

Ingrédients pour le chutney de citron vert

2 **Citron(s) vert(s)**

1 **Gousse(s) de vanille**

ajouter au velouté encore chaud et remuer à l'aide d'une cuillère en bois. Laisser refroidir.

Étape 6

Montage du millefeuille

- 1 Couper la brioche en tranches de 3 mm d'épaisseur à l'aide d'un couteau scie. Découper des cercles à l'aide d'un emporte pièce.
- 2 A l'aide d'un couteau scie, tailler une base à chaque tranche. Ainsi, lors du dressage, le millefeuille tiendra debout sur l'assiette.
- 3 Déposer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de four puis déposer les tranches de brioche. Enfournier à 180°C (Th.6) pendant 8 minutes.
- 4 Peler les avocats, les couper en deux et retirer les noyaux. Les couper en tranches. Tailler des cercles réguliers avec un emporte-pièce calibré au format d'une tomate cerise. Réserver au frais.
- 5 Laver et tailler en tranches régulières les tomates cerises avec un couteau éminceur. Réserver au frais.
- 6 Laver et émincer finement la carotte, le poireau et les champignons de Paris.
- 7 Faire chauffer l'huile dans un sautoir, faire revenir les légumes jusqu'à ce qu'ils deviennent fondants.
- 8 Laver et ciseler la coriandre.
- 9 Mélanger la carotte, les champignons et le poireau cuits avec la chair de crabe. Ajouter quelques cuillères à soupe de velouté de crustacé et la coriandre ciselée. Réserver au frais.

Étape 7

Dressage

- 1 Déposer l'avocat en rosace sur le croustillant de brioche au curry.
- 2 A l'aide d'une cuillère à soupe, déposer une couche de préparation au tourteau sur l'avocat.
- 3 Disposer des tranches de tomates cerises en rosace.
- 4 Puis terminer avec une couche de tourteau, une rosace d'avocat et une tranche de brioche. Appuyer délicatement sur le millefeuille pour tasser les ingrédients entre eux.
- 5 Dresser le millefeuille sur une assiette.
- 6 Décorer d'un peu de crèmeux de corail.