

CRABE, AVOCAT, PISTACHE

Purée de betterave

www.professioncuisinier.com

RECETTE POUR 8 PERSONNES

APPAREIL CRABE AVOCAT PISTACHE

Tourteau (de 1,2 kg environ) 2 pièces
ou
Chair de crabe cuite 0,800 kg
Avocat 4 pièces
Pistache 0,050 kg
Huile d'olive PM
Fleur de sel, piment d'Espelette PM

PURÉE DE BETTERAVE

Betterave rouge cuite 0,400 kg
Vinaigre de Xeres PM
Fleur de sel PM

VINAIGRETTE

Huile d'olive 10 cl
Vinaigre balsamique 3 cl
Citron 1 pce

FINITION

Betterave chioggia crue 0,100 kg
Mélange de fleurs comestibles (œillets, pensées, tagètes...) PM



PROGRESSION

1. Réaliser l'appareil crabe avocat pistache

Pocher le tourteau au court-bouillon (comptez 17 min pour 1 kg et 10 min par kilo supplémentaire), puis le refroidir immédiatement dans l'eau glacée.

Le décortiquer en éliminant bien le cartilage.

Mettre la chair récupérée dans une calotte. Réserver au frais.

Incorporer les pistaches (gardez-en quelques-unes pour la finition), assaisonner et ajouter une cuillère d'huile d'olive.

Peler les avocats, récupérer la chair et la griller au chalumeau. Réduire la chair en purée, saler et poivrer.

Réserver au frais.

2. Réaliser la purée de betterave

Laver, éplucher puis tailler en morceaux les betteraves. Mixer l'ensemble.

Passer la purée au chinois étamine, saler et ajouter le vinaigre de Xérès. Réserver dans une poche à douille au frais.

3. Réaliser la vinaigrette

Réaliser une vinaigrette classique avec l'huile d'olive et le vinaigre balsamique. Incorporer le zeste et le jus de citron.

4. Dressage et finition

Détailler de fines tranches de betterave chioggia et réserver dans de l'eau glacée.

Dans un emporte-pièce rond de 14 cm de diamètre, tasser au fond le crémeux avocat-pistache assaisonné. Disposer la chair de tourteau.

À l'aide d'une poche à douille, déposer des points de purée de betteraves. Parsemez de fines tranches de betteraves, de fleurs et du reste des pistaches.