

COQUILLES AU CRABE

Septembre 2005 (Actualisé en décembre 2016)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 200 g de mayonnaise
- ★ 1 boîte (1/2) de macédoine de légumes
- ★ 1 tourteau de 1 Kg
- ★ 1 sachet de court-bouillon déshydraté
- ★ 1 citron jaune non traité
- ★ 4 œufs de caille
- ★ 8 tomates cerise
- ★ 4 feuilles croquantes de Batavia
- ★ 2 feuilles de laurier
- ★ 2 cuillères à soupe de gros sel gris de Guérande
- ★ Poivre du moulin

Ustensiles : Faitout, Égouttoir, Casserole, Saladier, 4 coquilles Saint Jacques

Préparation : 20 mn

Cuisson : 5 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 6,55 € (soit 1,64 € par personne)



Recette :

Brosser le citron sous l'eau courante. Faire cuire les œufs de caille 5 minutes dans une casserole d'eau bouillante, les rafraîchir. Ouvrir la boîte de macédoine et égoutter les légumes. Dans un faitout, faire bouillir deux litres d'eau avec le gros sel, le laurier et le court bouillon. Poivrer largement, plonger le tourteau et laisser cuire 5 minutes à la reprise de l'ébullition. Égoutter et laisser refroidir. Décortiquer les pinces et les pattes et en extraire la chair. Écaler les œufs et les couper en deux.

Mélanger la macédoine dans un saladier avec la moitié de la mayonnaise. Tapisser chaque coquille avec une feuille de salade, recouvrir avec la macédoine et parsemer avec les miettes de crabes et un soupçon de mayonnaise. Décorer avec les demi-œufs, des tomates cerise et des demi-rondelles de citron. Mettre au réfrigérateur et servir très frais.

i Pour que la coquille se tienne bien horizontale dans l'assiette, placer dans celle-ci un lit de gros sel ou faire une couronne en papier aluminium chiffonné et poser la coquille dessus

Boisson :

Un Sylvaner d'Alsace servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.