

Rillettes de crustacés et blinis de socca

Préparation : 30 mn

Repos de la pâte : 1 h

Cuisson : 15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

150 g de crevettes roses décortiquées

150 g de chair de crabe (frais ou en boîte)

3 gousses d'ail

5 feuilles de basilic

1 brin de thym

1 petite feuille de laurier

2 citrons

4 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Pour la pâte à blinis :

200 g de farine de pois chiche

6 c à s d'huile d'olive

Sel

Préparer la pâte en mettant dans un saladier la farine de pois chiche avec l'huile d'olive et 40 cl d'eau, sel et poivre. Fouetter pour obtenir une pâte homogène et fluide (j'ai préparé la pâte au mixer). Laisser reposer 1 h à couvert.

Préparation des rillettes : hacher les crevettes au couteau et émietter la chair de crabe.

Rincer 1 citron et prélever son zeste en le hachant finement, presser son jus. Peler les gousses d'ail et les couper en 2 dans la longueur.

Dans une poêle faire chauffer 3 c à s d'huile d'olive, mettre l'ail, le laurier, le thym, sel et poivre. Laisser l'huile s'imprégner des parfums puis ajouter le crabe et les crevettes.

Cuire 2 mn à feu doux en remuant. Retirer le thym, le laurier et l'ail. Ajouter le basilic ciselé, le zeste et le jus de citron. Réserver au frais.

Allumer le grill du four. Graisser une poêle à blinis avec l'huile d'olive et verser une petite louche de pâte. Faire cuire d'un côté sans retourner le blini. Recommencer l'opération jusqu'à épuisement de la pâte et terminer la cuisson en glissant les blinis sur une plaque à four et en les laissant 1 à 2 mn sous le grill chaud.

Servir les blinis chaud surmontés d'un dôme de rillettes et avec des quartiers de citron.

Vin conseillé : un blanc corse Clos Fornelli

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>