

Salade de crabe pimentée chantilly au wasabi

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 s

Réfrigération : 2 h

Les ingrédients pour 4 personnes :

300 g de morceaux de crabe en boîte
2 tomates
1 avocat bien mûr
20 cl de crème liquide entière bien froide
1 c à c de wasabi (j'en ai mis plus)
1 petit piment rouge
1 bouquet de coriandre
1 citron vert
1 c à s d'huile de sésame
1 c à s de sauce nuoc-mâm
1 c à c de sauce d'huître
3 gouttes de Tabasco
1 goutte de colorant vert (facultatif)
Sel

Mélanger la crème liquide bien froide avec le Tabasco et le wasabi et ajouter 1 goutte de colorant vert (ce n'est pas dans la recette mais la photo du magazine donnait une couleur verte que je n'obtenais pas sans colorant et le visuel est plus beau, j'ai mis 2 c à c de wasabi). Verser dans un siphon, mettre la cartouche de gaz, secouer vivement et réserver le siphon au frais au moins 2 h en position horizontale (je le mets carrément tête en bas dans la porte du réfrigérateur).

Égoutter le crabe, laver et sécher la coriandre, la ciseler en réservant des feuilles pour la décoration. Épépiner le piment et le hacher. Presser le citron vert pour récolter le jus. Détailler les tomates épépinées en petits dés (on peut les peler mais je ne l'ai pas fait). Dans un bol mélanger le jus de citron vert avec l'huile de sésame, le nuoc-mâm et la sauce d'huître. Mettre cette sauce dans un petit saladier avec le crabe, les dés de tomates, la coriandre et le piment. Mélanger. Peler, dénoyauter et couper en dés l'avocat. Les mélanger délicatement avec la préparation du saladier.

Répartir cette préparation en tassant dans 4 cercles posés sur un plat recouvert de papier sulfurisé et placer au réfrigérateur.

Pour le service glisser avec une spatule large les cercles sur les assiettes et les retirer. Secouer le siphon et garnir de chantilly au wasabi. Décorer de feuilles de coriandre et servir aussitôt.

Vin conseillé : un champagne blanc de blancs

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>