

Crabe royal grillé & crème d'avocat

Ingrédients

- 1 araignée de mer
- 50 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- Sel
- Poivre

Je passe en cuisine

1. Brossez et rincez l'araignée. Faites-la cuire 20 minutes dans une grande marmite d'eau salée. Sortez-la et laissez tiédir.
2. Retirez les pattes et récupérez la chair. Ouvrez la carapace en deux avec un couteau en levier. Retirez les branchies, récupérez les parties jaunes et marrons ainsi que la chair du cœur. Réservez.
3. Faites revenir dans le beurre les parures et les parties jaunes et marrons. Mouillez à hauteur d'eau, portez à ébullition puis filtrez. Ajoutez la crème fraîche, salez et poivrez.
4. Servez la chair nappée de sauce avec le pain au maïs et la mayo maison.

Astuce : les parties jaunes et marrons de l'araignée, le corail et le foie, sont les plus savoureuses et les plus iodées. Ne les jetez surtout pas, elles sont le secret d'une sauce au caractère bien marqué !



DIFFICULTÉ

MOYEN



PRÉPARATION

45 MIN



CUISSON

50 MIN



NB DE PERS.

6