

Yin et yang de tourteau

et araignée de mer en gelée, à la crème de pois verts au caviar

Ingrédients pour 4 personnes

Crème de petits pois verts

500 g petits pois verts fins
(écossés et blanchis brièvement,
puis refroidis à l'eau glacée)
3 dl bouillon de langoustine
(voir bases)
1 dl crème
sel, tabasco, sucre
4 g gélatine

Masse de tourteau et araignée de mer

80 g chair araignée de mer
80 g chair tourteau
60 g mayonnaise
1 cc mignonnette poivre
brunoise orange
brunoise citron
1 cc ciboulette ciselée
1 cc huile pimentée (voir bases)
1 cc julienne menthe
1 cc jus citron

Finitions

120 g billes de légumes cuits
à l'anglaise (carottes, courgettes,
céleri, prélevées à l'aide
d'une cuillère à oxtail)
10 g billes de tomates
gelée de légumes (voir bases)
60 g caviar osciètre
20 tiges ciboulette

Crème de petits pois verts

Chauffer le bouillon et la crème, porter à ébullition, ajouter les pois, le sel, le tabasco et une pincée de sucre, donner 2 minutes de cuisson environ. Mixer, passer au chinois fin et ajouter 4 g de gélatine préalablement trempée. Couler dans l'autre moitié des assiettes et laisser prendre au frigo.

Masse de tourteau et araignée de mer

Assaisonner la chair des 2 crustacés et la mélanger. Y ajouter tous les ingrédients, dans l'ordre indiqué. Disposer cette masse selon une forme de yang (en S) dans la moitié de chaque assiette, ou à l'aide d'un emporte-pièce.

Montage et finitions

Retirer la forme (ou l'emporte-pièce). Répartir le reste de la masse de tourteau dans les assiettes, passer une fine couche de gelée de légumes et laisser prendre au réfrigérateur. Ajouter sur le dessus des assiettes des billes de légumes et de tomates. Remettre une fine couche de gelée pour glacer et faire tenir l'ensemble (une demi-heure environ avant de servir). Décorer avec les deux extrémités des pinces de tourteaux et former de part et d'autre une quenelle de caviar. Garnir de fleurs de bourrache et tiges de ciboulette.

