



Croustillant de crabe au pamplemousse sauce curcuma

04/12/2018 à 13h47

Par [Scott Serrato](#)

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 10 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 120 g de chair de crabe
- 1 cuillère à soupe de céleri-branche en petits dés
- 1 cuillère à soupe de petits dés de tomate
- 1 cuillère à soupe petits dés de pomme verte
- 1 cuillère à soupe de petits dés de pamplemousse
- ½ cuillère à soupe ciboulette ciselée
- 1 orange
- 1 feuille de pâte à philo
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à café de grains d'anis vert
- 60 g de mesclun
- 2 pamplemousses roses
- 5 cuillères à soupe de fausse mayonnaise
- 1 cuillère à café de curcuma
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 pomme pelée et cuite à la vapeur
- Pluches d'aneth
- Sel et piment d'Espelette

Préparation :

- Mélangez dans un petit saladier la chair de crabe avec 2 cuillères à soupe et demi de fausse mayonnaise. Incorporez les petits dés de céleri, de tomate, de pomme et de pamplemousse. Ajoutez la ciboulette et réservez;
- Mélangez dans un bol le reste de mayonnaise avec le curcuma. Détendez avec le jus de l'orange pressée et mixez le tout jusqu'à consistance homogène. Réservez;
- Préparez une vinaigrette avec l'huile d'olive, le jus de citron, la chair de la pomme cuite mixée finement, sel et piment d'Espelette. Pelez les pamplemousses à vif et dégagez les quartiers;
- Préchauffez le four à 180 °C (Thermostat 6). Posez la pâte à philo à plat sur le plan de travail et badigeonnez-la avec le jaune d'œuf. Poudrez-la d'anis, pliez-la en deux et dorez-la à nouveau avec du jaune d'œuf. Découpez huit disques de 4 cm de diamètre dans la pâte à l'aide d'un emporte-pièce. Faites cuire ces 16 disques dans le four pendant une dizaine de minutes entre deux grilles jusqu'à ce qu'ils soient légèrement colorés;
- Pendant ce temps, assaisonnez le mesclun avec la vinaigrette. Lorsque les croustillants sont cuits, sortez-les et placez-en deux sur chaque assiette de service. Déposez une cuillère à soupe de farce sur chaque croustillant et recouvrez-les d'un second croustillant. Placez les quartiers de pamplemousse en rang de chaque côté, répartissez la salade assaisonnée au centre et versez un cordon de sauce autour de l'assiette. Décorez d'une pluche d'aneth et servez.

L'astuce du chef :

Pour obtenir une chair de crabe de bonne qualité, faites cuire un tourteau extra-frais dans un court-bouillon bien relevé pendant 4 à 5 minutes à ébullition (pour 400 g) et 8 à 10 minutes à ébullition pour 800 g à 1 kg.