



Millefeuille de crabe à la tomate séchée

19/08/2014 à 11h36

Par [Scott Serrato](#)

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 45 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

Pour le gaspacho, soit ¼ de la recette :

- 200 g de tomates bien mûres
- 120 g de concombre pelé et épépiné
- 40 g de poivron vert pelé et épépiné
- 1 gousse d'ail dégermée
- 1 cl de vinaigre de xérès
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel et piment d'Espelette

Pour les tomates séchées :

- 9 tomates bien mûres
- 4 gousses d'ail
- 1 brin de thym citronné

Pour la farce :

- 1 tomate bien mûre, pelée, épépinée et taillée en petits dés
- 1 branche de céleri effilée et taillée en petits dés
- 40 g de chair de concombre pelée sans pépins, taillée en petits dés
- 1 bouquet de ciboulette ciselée
- 120 g de chair de crabe
- 1 cuillère à soupe de dés de pulpe de citron
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation :

Préparez le gaspacho la veille:

- Réunissez tous les ingrédients taillés grossièrement dans un saladier, couvrez et laissez mariner pendant toute la nuit;
- Mixez le tout et passez à la passoire fine, goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Réservez au frais.

Préparez les tomates séchées :

- Préchauffez le four à 90 °C (Thermostat 3). Ébouillantez et pelez les tomates, coupez-les en quartiers et retirez l'intérieur avec la pointe d'un couteau;
- Rangez les pétales ainsi obtenus dans un grand plat allant au four, ajoutez les gousses d'ail pelées entières et le thym. Faites cuire pendant 45 minutes. Sortez-les et laissez refroidir.

Préparez la farce :

- Mélangez dans un saladier les ingrédients de la farce, salez et pimentez. Vous pouvez préparer à l'avance les différents éléments taillés et réservez-les séparément dans des ramequins dans le réfrigérateur;
- Montez 12 petits millefeuilles en intercalant la farce et les pétales de tomates séchées, en terminant par la tomate. Placez trois millefeuilles par assiette et versez le gaspacho en sauce froide entre les millefeuilles. Servez frais, avec éventuellement quelques feuilles de mesclun en décor.