



LAURENT CLÉMENT
CHEF ÉTOILÉ DU RESTAURANT

Le Grand Monarque



LE CHEF VOUS PROPOSE SA RECETTE



VELOUTÉ DE POTIMARRON AU CRABE

VELOUTÉ DE POTIMARRON AU CRABE



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Potimarron : 200 g	Citron jaune : 1/2	Huile d'olive : 15 cl
Pincés de crabe (ou tourteau, ou araignée de mer) : 200 g	Échalotes : 5	Vinaigre de Xérès : 5 cl
Œuf : 1	Beurre : 20 g	Sel (fin et gros)
Radis : 1/2 botte	Gousses d'ail : 6 g	Poivre du moulin
	Estragon : 1 botte	
	Lait écrémé : 25 cl	

USTENSILES

1 planche	1 grande casserole	1 fouet
1 couteau éminceur	1 casserole moyenne	2 calottes
1 économètre	1 passoire fine	1 plaque bain-marie
1 couteau d'office	1 cuillère à soupe	1 louche

PRÉPARATION

Émincer 3 échalotes, éplucher l'ail, couper le potimarron en cubes, équeuter et tailler en fines rondelles la moitié des radis et couper l'autre moitié en petits dés, ciseler 2 échalotes, émincer l'estragon et couper en petits dés le 1/2 citron.

Dans une casserole, faire suer les échalotes émincées au beurre, ajouter l'ail et le potimarron et mouiller à hauteur de lait. Saler au gros sel (attention, pas de poivre). Laisser cuire 30 min à feux doux puis mixer, filtrer et réserver.

Prélever 200 g du velouté ainsi préparé, incorporer 1 œuf, fouetter et verser ce mélange dans un bocal en verre. Fermer le bocal (avec un film alimentaire s'il n'a pas de couvercle) et faire cuire au four vapeur ou au bain-marie pendant 20 min à 85°C. Réserver. Décortiquer les pincés de crabe. Émietter la chair et préparer une bisque avec la carcasse. Réserver.

Réaliser une vinaigrette avec les dés de radis, les dés de citron, le vinaigre de Xérès, l'huile d'olive et l'estragon. Saler et poivrer. Dresser : présenter la bisque sur une partie du velouté, l'émiétté de crabe avec une rosace de radis et la vinaigrette autour, et le reste du velouté dans un grand verre.

PRÉPARATION DE LA BISQUE

Carcasse de crabe	Oignon jaune : 1/2	Concentré de tomate : 25 g
Étrilles : 2	Crème liquide UHT : 25 cl	Sel fin
Bouillon de volaille : 10 cl	Vin blanc sec : 5 cl	Poivre du moulin
Carotte : 1/2	Cognac : 5 cl	

Dans une casserole, colorer les crustacés (carcasses de crabes, étrilles ...) puis ajouter la garniture aromatique (carotte et oignon jaune). Flamber avec le cognac, puis ajouter le vin blanc, la tomate concentrée, le bouillon de volaille et faire réduire de moitié, puis ajouter la crème liquide. Cuire 15 minutes, filtrer, vérifier l'assaisonnement.

