

## Crabe émietté et crevettes Obsiblué marinées (Chef Alain Roux)



### Ingrédients :

*Pour 4 personnes*

1 gros crabe  
8 crevettes Obsiblué  
1 melon d'eau  
1 melon charentais  
1 melon Piel de Sapo  
10 feuilles de menthe fraîche

### Garniture :

20 amandes fraîches  
20 brins de salade de pourpier

**Assaisonnements et assemblage :**  
se reporter aux préparations

### Préparation du crabe et des Obsiblué

Faites cuire le crabe pendant 12 minutes dans un court-bouillon bouillant. Retirer du feu et laisser refroidir naturellement. Retirer le crabe du court-bouillon, puis briser les jambes / pinces et le corps. Cueillez toute la chair de crabe blanc en s'assurant que la carapace est enlevée. Décortiquer les crevettes en gardant la queue attachée. Assaisonner avec le sel et cuire à la plancha avec un peu d'huile d'olive. Laisser refroidir.

### Marinade d'agrumes pour les crevettes

- Huile d'olive 25 ml
- 25 ml de jus de lime
- 5gr de zeste de lime finement râpé
- 5gr de zeste de citron finement râpé
- sel, piment d'espelette

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients, puis réserver.

### Mayonnaise

- 8 gr de moutarde de Dijon
- 1 jaune d'œuf
- Huile de pépins de raisin 100ml
- Sel
- Jus de lime

Faire une mayonnaise classique, assaisonner selon votre goût.

### **Boules de melon marinées**

- 8 boules de melon d'eau sans pépins de 22mmØ
- 8 boules de melon charentais de 22mmØ
- 8 boules de melon Piel de Sapo de 22mmØ
- 200 ml d'eau
- 30 gr de sucre
- 10 feuilles de menthe fraîche

Dans une casserole, mélanger l'eau et le sucre, puis porter à ébullition et ajouter les feuilles de menthe. Retirer du feu puis refroidir. Une fois refroidi, ajouter les boules de melon, puis laisser mariner pendant 1 heure.

### **Coulis de melon charentais**

- 150 gr de parures de melon charentais
- 10 ml d'huile d'olive de bonne qualité.
- Jus de lime frais, sel

Mélanger le melon et l'huile d'olive dans un mixeur jusqu'à obtenir une consistance très lisse. Assaisonner selon votre goût et conserver dans une bouteille à presser.

### **Vinaigrette de melon Piel de sapo pour la salade pourpier**

- 75 gr de melon Piel de sapo
- 10 ml d'huile d'olive
- 10 gr de vinaigre de chardonnay
- Sel et poivre

Mélangez tous les ingrédients dans un mixeur jusqu'à obtenir consistance très lisse. Assaisonner selon votre goût.

### **Garniture**

- 20 amandes fraîches
- 20 brins de salade de pourpier

### **Assemblage**

Utiliser 4 anneaux en métal 60mm Ø pour l'assemblage de la salade de crabe.

Assaisonner la chair de crabe avec 2 cuillères à soupe de mayonnaise, une pincée de poivre de Cayenne et un peu de sel.

Faire mariner les crevettes cuites à la marinade d'agrumes pendant 2 minutes.

Placez les anneaux sur les plaques puis remplir avec la chair de crabe assaisonnée, en pressant légèrement.

Égoutter les boules de melon puis organiser autour du crabe.

Égoutter les crevettes et les placer sur le dessus du crabe.

Presser le coulis de melon charentais entre les boules de melon.

Assaisonner le pourpier avec la vinaigrette de melon Piel de Sapo puis dressez la salade.

Saupoudrer la salade avec les amandes fraîches.

Verser un peu de la marinade d'agrumes autour de l'assiette et servir.