Guédille au crabe royal

Cuisine du monde / plat

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Moyen	4-6	$$	40min	20min

Adieu! Je te propose aujourd'hui de partir au Canada pour découvrir une recette emblématique du Québec : la guédille! C'est tout simplement un sandwich réalisé dans un petit pain à hot-dog brioché extra moelleux. Les versions classiques sont celles au homard ou crevettes, mais il en existe maintenant une très large variété, tu pourras ainsi trouver de nos jours des guédilles au poulet, à l'oeuf ou encore aux légumes. J'ai choisi ici de réaliser une version au crabe royal avec une mayonnaise au miso, mais tu peux tout aussi bien le réaliser avec une mayo classique (maison ou du commerce) et toute autre chair de crustacé. La recette pour les petits pains t'en donne environ 10, il se conservent bien plusieurs jours dans une boite hermétique. Ils peuvent autrement être congelés.

Liste des ingrédients

Pour les pains

500 g. de farine

4 cs. de lait en poudre

1 sachet de levure boulangère déshydratée

1,5 cc. de sel

2 cs. de sucre

1,2 dl. de lait tiède

1,2 dl d'eau tiède

1 oeuf (+1 autre pour la dorure)

55 g. de beurre mou

Pour la garniture

500 g. de chair de crabe royal

1 branche de céleri

1/2 bouquet de ciboulette

2 branches d'estragon

3 cs. de mayonnaise

1 cs. de miso blanc

1 cs. de jus de citron

1/4 cc. de piment de Cayenne

Sel et poivre

Beurre pour faire griller les petits pains

Feuilles de laitue pour le dressage

Étapes de préparation

1

Dans la cuve d'un robot pâtissier, verse la farine, le lait en poudre, la levure, le sel et le sucre. Bats dans un autre récipient le lait, l'eau et l'oeuf, puis ajoute-les aux ingrédients secs et commence à pétrir au crochet pour environ 5 minutes pour bien amalgamer la pâte.



2

Ajoute le beurre et continue à pétrir jusqu'à ce que celui-ci soit complètement incorporé et que l'appareil se détache des bords du bol. Place dans un autre saladier légèrement beurré ou huilé, couvre et laisse monter soit toute une nuit au frigo, soit 1 heure dans un endroit tiède. Elle doit doubler de volume.



3

Dégaze la pâte, puis sépare-la en 8 à 10 portions égales sur un plan de travail légèrement fariné. Étale-les en rectangle d'environ 10*13 cm. Roule-les ensuite en tube et scelle en pinçant.



4

Dispose tous les pains dans un plat rectangulaire beurré, couvre et laisse reposer 45 minutes supplémentaire avant de les brosser avec un oeuf battu et de les enfourner dans un four préchauffer à 180°c. pour 15-20 minutes jusqu'à ce quels soient joliment dorés. Sors du four et laisse refroidir.



5

Pour la garniture, émince finement le céleri, cisèle les herbes, mélange la mayonnaise avec le miso, le jus de citron et le piment de Cayenne. Combine ensuite tous les ingrédients avec la chair de crabe et assaisonne à ta convenance.



6

Beurre les côtés des pains et fais-les griller à la poêle (ou sur une plancha), fends-les sur le dessus et garnis du mélange au crabe. Déguste sans attendre. bon app'!

