Tartelettes au crabe royal

Coup de coeur / entrée

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	5	$$	30min	15min

Bonjour! Pour cette deuxième entrée de noël collection 2024, on réalise une petite tartelette avec une base de pâte brick garnie d'un tartare de crabe royal à la pomme, céleri et citron confit. Pour encore plus de fraicheur, j'ajoute également une rosace de radis blanc mariné et un mélange de jeunes pousses. Cette recette très visuelle est super facile à cuisiner, je conseille juste de les dresser minute ou peu de temps avant le service pour conserver le croustillant du fond de tarte.

Liste des ingrédients

Pour les fonds de tarte

1 paquet de feuilles de pâte brick

20 g de beurre

Pour le tartare de crabe

2 pattes de crabe royal cuites

1 branche de céleri

1/2 pomme acidulée

1/4 de citron confit

1/2 de bouquet de cerfeuil

1/2 bouquet de ciboulette

1/4 de bouquet d'estragon

2 cs de mayonnaise (maison ou du commerce)

1 cc de pâte de wasabi

1/4 cc de piment de cayenne

Sel et poivre

Pour les finitions

1/4 de radis blanc

2 cs de vinaigre de riz

Jeunes pousses

Étapes de préparation

1

Pour les fonds de tarte, détaille les feuilles brick à la taille de tes moules à tartelettes, fais fondre le beurre et badigeonne une feuille, superpose une autre, fonce les moules et dispose un autre moule dessus pour faire poids lors de la cuisson et conserver une forme bien régulière.



2

Enfourne dans un four préchauffé à 220°c pour 5-8 minutes jusqu'à ce que les fonds soient joliment dorés et bien croustillants. Laisse-les refroidir à température ambiante.



3

Pour le tartare, réalise de petits cubes avec le céleri et la pomme, hache finement le citron confit, le cerfeuil, la ciboulette et l'estragon.



4

Mélange la chair des pattes de crabe avec les ingrédients de l'étape précédente, la mayonnaise, le wasabi, le piment de Cayenne et assaisonne de sel et poivre.



5

Pour les garnitures, détaille le radis en fines tranches puis fais-les mariner 20 minutes avec le vinaigre de riz au frais.



6

Dresse les tartelettes avec le tartare dans le fond de pâte puis dresse une rosace de radis dessus et termine avec un peu de jeunes pousses. Bon app'

