

Liste de courses détachable  
Quantités pour 4 personne(s)



Recette de Verrine de chair de crabe  
aux agrumes, crème au tarama

Herbes aromatiques

Ciboulette : 0.25 botte(s)

Fruits

Pamplemousse(s) rouge(s) : 1 pièce(s)  
Citron(s) vert(s) non traité(s) : 1 pièce(s)

Poissonnerie

Chair de crabe : 350 g

Crèmerie hors fromage

Crème liquide entière : 20 cl

Épicerie

Huile d'olive : 3 cl  
Tarama : 100 g

Légumes

Oignon(s) rouge(s) : 1 pièce(s)



**L'atelier des Chefs**  
Vous allez aimer cuisiner

Cours de cuisine sur internet !

A suivre en direct ou en replay

Votre dîner pour 4 prêt en 45 mn top chrono

Rendez-vous sur :

<http://www.atelierdeschefs.fr/fr/cadeau-cours-cuisine.php>



**L'atelier des Chefs**  
Vous allez aimer cuisiner



Les ingrédients

quantités pour 4 personne(s)

Pour la garniture

Chair de crabe : 350 g  
Oignon(s) rouge(s) : 1 pièce(s)  
Pamplemousse(s) rouge(s) : 1 pièce(s)  
Citron(s) vert(s) non traité(s) : 1 pièce(s)  
Huile d'olive : 3 cl  
Sel fin : 4 pincée(s)  
Moulin à poivre : 4 tour(s)  
Ciboulette : 0.25 botte(s)

Pour l'émulsion

Crème liquide entière : 20 cl  
Tarama : 100 g  
Sel fin : 6 pincée(s)  
Moulin à poivre : 6 tour(s)



Le + du Chef

Vous pouvez utiliser un siphon pour réaliser votre chantilly : mélangez le tarama et la crème, filtrez-les, puis placez les ingrédients filtrés dans la cuve. Refermez ensuite le siphon et injectez le gaz.

Recette de Verrine de chair de crabe aux  
agrumes, crème au tarama

Réalisez une verrine rafraîchissante à base de crabe, de pamplemousse et de citron vert, accompagnée d'une chantilly teintée de rose grâce au tarama.

PREPARATION : 30mn

CUISSON : 0mn

REPOS : 0mn

Description de la recette

Ce que vous pouvez préparer avant le cours

- Réaliser les pesées.

Pour la garniture

Laver la ciboulette et la ciseler finement.

A l'aide d'un couteau, peler les pamplemousses à vif et prélever les suprêmes (c'est-à-dire extraire la chair quartier par quartier), puis les tailler en brunoise (petits cubes).

Éplucher l'oignon rouge et le ciseler en petits dés.

Mélanger ensuite tous ces ingrédients dans un bol.

Effiloche la chair de crabe (bien vérifier qu'il n'y ait plus de cartilage) puis la mélanger aux ingrédients précédents. Ajouter les zestes et le jus du citron vert, l'huile d'olive, puis assaisonner le tout de sel et de poivre. Réserver au frais le temps de préparer l'émulsion.

Pour l'émulsion

A l'aide d'un fouet électrique, monter la crème en chantilly puis ajouter délicatement le tarama. Saler et poivrer.

Pour le dressage

Dresser le tartare de crabe dans des verrines et finir par la chantilly de tarama. Déguster aussitôt ou réserver au frais.