



MILLE FEUILLE D'ARAIGNÉE DE MER, PASSION, POMMES GRANNY SMITH ET CIGARETTES AU SAFRAN, FUMET DE CREVETTES GRISES

Ingrédients pour 6 personnes

- 2 araignées de mer
- Jus de citron
- 10 cl de Sauce soja
- Un bouquet d'aneth
- 35 cl de vin blanc
- 30 cl de jus d'orange
- 100 gr de sucre
- 30 gr de miel
- 1 gr de safran
- 1 brindille de thym
- 80 gr de quinoa
- 4 pommes Granny smith



Progression

Faire un court-bouillon avec 1 carotte, 1 oignon, 1 bouquet garni, 4 gr grain de poivre, 10 gr d'écorce d'orange, 20 cl de vin blanc. Laisser frémir environ 15 minutes et y plonger les 2 araignées 12 minutes. Les laisser refroidir et les décortiquer soigneusement. Réserver 300 gr de chair émiettée.

Réduire à sirupeux 350 gr de vin blanc, 300 gr de jus d'oranges, 100 gr de sucre, 30 gr de miel, 1 g de safran et une brindille de thym.

Ajouter les 4 pommes épluchées et coupées en brunoise et 80 gr de quinoa.

Laisser compoter une dizaine de minutes et garder au frais.

Faire une mayonnaise avec 2 jaunes d'œuf, 1 cuillère de moutarde, 10 cl d'huile de sésame, sel, poivre, puis la réserver.

Préparer une gelée Passion avec 150 gr de pulpe de passion, 150 gr de jus d'abricot, 20 gr de sucre. Porter à ébullition et ajouter 15 gr d'agar-agar. Faire bouillir 8 minutes et couler sur une plaque filmée. Une fois prise, tailler des carrées à l'emporte-pièce.

Préparer un fumet de crevettes avec 100 gr de crevettes grises, 4 cl d'huile d'olive, 2 gr de piment d'Espelette, une cuillerée à soupe de garniture aromatique oignons-carotte, 1 gousse d'ail et une cuillère à soupe de vin blanc.

Dans un rondou, faire revenir à l'huile bouillante les crevettes. Les écraser au rouleau à pâtisserie pour bien récupérer le suc. Rajouter la garniture et mouiller au vin blanc. Assaisonner et laisser cuire 10 minutes puis laisser infuser de côté pendant 15 minutes. Passer le tout au chinois et lier avec la mayonnaise.

Passer à la confection des cigarettes safran avec 300 gr de beurre pommade, 250 gr de sucre glace, 180 gr de blanc d'œuf, 250 gr de farine, le zeste d'un citron, 1 pistole de safran.
Mélanger le tout, puis déposer par petits tas sur une plaque. Mettre à cuire à four chaud 180°C. pour juste quelques minutes, à surveiller.
Dès la sortie du four, rouler les petites galettes entour d'un manche de cuillère en bois pour leur donner la forme escomptée, et laisser refroidir et réserver.

Dressage

Dresser 4 assiettes avec le même emporte-pièce que celui de la gelée pour faire le montage en étages.
Assaisonner la chair d'araignée et la mélanger avec la mayonnaise et la sauce soja et commencer le montage. Déposer le quinoa et les pommes fruits, et à nouveau une fine couche de chair d'araignée. Finir le montage avec une couche de quinoa et la fine feuille de gelée Passion.
Disposer le mille-feuille au centre de l'assiette et napper le fond de l'assiette de fumet de crevettes et la cigarette safran.



Chef Jean Luc BUSCAYLET
Les Bacchantes
21 rue Caumartin
75009 Paris