



CRAB' ROLL

Ingrédients pour 4 personnes

Pains briochés

- 62 gr d'eau
- 13 gr de levure boulangère
- 1 pincée de sucre
- 50 gr de lait
- 25 gr de crème liquide
- 12 gr d'huile
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 20 gr de beurre
- 300 gr de farine blanche



Mayonnaise wasabi

- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 20 gr de pâte de wasabi
- 200 gr d'huile neutre
- 1 trait de jus de citron
- ½ botte de coriandre
- Sel, poivre

Cuisson d'araignée

- 1 grosse casserole d'eau
- 1 cuillère à soupe de poivre de Timut
- 1 poignée de gros sel
- 1 bâton de citronnelle
- 30 gr de gingembre
- 2 grosse pièces d'araignées

Progression

Dans un robot, mettre tous les ingrédients du pain et pétrir 5 minutes.

Laisser pousser 30 minutes à température ambiante, puis 2 h au réfrigérateur.

Sortir, dégazer et faire 4 pâtons de tailles égales et former et boudin.

Laisser pousser encore 30 minutes sur la plaque de cuisson, les pâtons doivent être collés côte à côte.

Ajouter la dorure et cuire environ 20 minutes à four 190°C.

Séparer les pains. Réserver à température ambiante.

Mettre l'eau à bouillir avec les aromates et cuire les araignées, les débarrasser dans une eau glacée.

Décortiquer les araignées, réserver au frais.

Réaliser la mayonnaise et ajouter la coriandre hachée. Réserver au réfrigérateur.

Ouvrir les petits pains briochés à l'aide d'un couteau scie, toaster les pains.

Mélanger la chair d'araignée avec la mayonnaise.

Farcir les pains du mélange araignées / mayonnaise.



Emmanuel PERRON & Kevin LEPINE

TEXTURE

8 rue des Cordiers

35400 Saint Malo