



## **SALADE D'ARAIGNÉE DE MER AUX FRAISES DE PLOUGASTEL ET TAGLIATELLES D'ASPERGES VERTES**

### **Ingrédients pour 4 personnes**

- 1 belle araignée de mer (environ 1 kilo)
- 8 belles asperges vertes
- 16 belles fraises de Plougastel
- 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à soupe de vinaigre Balsamique
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 6 feuilles d'estragon
- Fleur de sel et poivre du moulin



### **Instructions**

Mettre l'araignée de mer à cuire dans une eau légèrement salée.

Compter environ 20 minutes après la reprise de l'ébullition pour une araignée d'un kilo.

Préparer l'araignée en retirant le « capot/carapace », démembrer toutes les pâtes et décortiquer l'ensemble. Cela est tout à fait accessible aux enfants si l'ensemble est bien préparé au préalable.

S'aider de petits pics à brochettes, cures dents, manches de petites cuillères pour aller retirer l'intégralité de la chair de l'araignée. Il n'y en a pas que dans les pinces et les pattes, la plus grande partie de la chair se cache dans le corps, aux jonctions à la base des pattes. Cette étape est longue mais ludique.

Tailler les fraises de Plougastel en rondelles et en garder 3 ou 4 pour la vinaigrette.

Découper la tête des asperges et ensuite, avec une mandoline ou un économètre, les tailler en fines tagliatelles.

Dans un cul de poule, préparer une vinaigrette avec de la moutarde à l'ancienne, du vinaigre de cidre, de l'huile d'olive, un peu de vinaigre balsamique et ajouter les fraises entières avec 5 ou 6 feuilles d'estragon.

Mixer l'ensemble avec un mixeur. Si la vinaigrette paraît peu trop épaisse, on peut la détendre avec un peu d'eau tiède. Ajuster l'assaisonnement à votre convenance (sel / poivre).

### **Dressage**

Disposer la chair d'araignée en rond au centre des assiettes une mandoline, recouvrir de rondelles de fraises, rouler les tagliatelles et les mettre autour de la salade. Verser la vinaigrette par-dessus.

Les têtes d'asperges peuvent être ajoutées crues. On peut également les faire revenir à la poêle avec un peu de beurre demi-sel.



**Chef Jonathan CHARLOIS**

Iodé le Restaurant

61 rue Fessart - 92100 Boulogne Billancourt