

EMINCÉ DE CRABE SAUCE TARTARE DRESSED CRAB - TARTARE DRESSING

10 


Blanc
White



Michael CROFT

Calcot / The Conservatory Restaurant
at Calcot Manor



INGRÉDIENTS

- 700 g de chair de crabe blanc décortiqué
- 300 g de chair de crabe brun
- 10 œufs de caille
- 10 tomates cerise sur vigne
- 500 g de mayonnaise
- 1 échalote moyenne, finement hachée
- Persil plat, estragon, cerfeuil, ciboulette
- 10 morceaux de citron (dans de la mousseline)
- 20 g de câpres surfines (hachées finement)
- Petites feuilles de salade épluchées (mesclun)
- Flûtes/Crouçons de pain
- Sel de mer, Tabasco et poivre noir



INGREDIENTS

- 700 g picked white crab meat
- 300 g brown crab meat
- 10 quail eggs
- 10 cherry vine tomatoes
- 500 g mayonnaise
- 1 med shallot, finely chopped
- Flat parsley, tarragon, chervil, chives
- 10 lemon wedges (in muslin)
- 20 g capers sur fine (chopped finely)
- Picked small salad leaves (mesclun)
- Bread flutes/crouton
- Sea salt, tobasco and black pepper



PRÉPARATION

- 1 - Faites cuire à la coque les œufs de caille, faites-les refroidir et écalez-les.
- 2 - Hachez finement l'échalote, les câpres, le persil plat, l'estragon, le cerfeuil et la ciboulette et mélangez-les à la mayonnaise.
- 3 - Assaisonnez la chair de crabe brun avec du sel de mer et 2-3 gouttes de Tabasco.
- 4 - Placez la chair de crabe brun au fond d'un moule/cercle à dresser en acier inoxydable et remplissez-le avec le crabe blanc légèrement assaisonné.
- 5 - Faites griller les crouçons de pain avec de l'ail et du beurre jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et dorés.
- 6 - Dans votre assiette de service, disposez le crabe et quelques feuilles de salade préparées. Garnissez avec deux demi-tomates, un œuf de caille à la coque et une quenelle de mayonnaise tartare.
- 7 - Garnissez avec les crouçons grillés et un morceau de citron enveloppé de mousseline.

METHOD

- 1 - Soft boil the quail eggs, refresh and peel.
- 2 - Finely chop the shallot, capers, flat parsley, tarragon, chervil and chives and mix into the mayonnaise.
- 3 - Season the brown crab meat with sea salt and 2-3 drops of tobasco sauce.
- 4 - Place the brown meat in the bottom of a stainless steel form/ring and top up with the lightly seasoned white crab that has also been seasoned.
- 5 - Toast the croutes of bread with garlic and butter until crisp and golden.
- 6 - On your serving plate arrange the form of crab with a small dressed salad. Garnish to the side with two halves of tomato, the soft-boiled quail egg and a quenelle of the tartare mayonnaise.
- 7 - Garnish with the toasted croutes and a muslin wrapped wedge of lemon.

A servir avec / To be served with

BLAYE
CÔTES DE BORDEAUX



CASTILLON - BLAYE - CADILLAC - FRANCIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
ALCOHOL CAN DAMAGE YOUR HEALTH. DRINK IN MODERATION



Campaign financed with the
help of the European Union