

## Têtes de favouilles farcies de chair et d'un crémeux de jus de carapaces Fraicheur de fenouil



### **Ingrédients pour 6 personnes :**

#### **Pour le crémeux :**

36 favouilles, ½ oignon, 1 carotte, 1 cuillère de concentré de tomate, 1 litre d'eau, 12g de gélatine

#### **Pour la chair de crabe :**

300g de chair de crabe, 3 cuillères de mayonnaise, 2 feuilles de gélatine, 1 pomme, 1 fenouil, vinaigre balsamique blanc, 1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne, assaisonnement

#### **Pour le coulis de fenouil :**

2 fenouils, assaisonnement, 1 trait de Martini blanc, huile d'olive, 50g de crème

#### **Décoration :**

Sifflets de queue de cébette

---

### **Les favouilles :**

Ebouillanter 3mn les favouilles. Retirer la carapace de chacune d'entre elle pour s'en servir de réceptacle. Les rincer soigneusement. Broyer à l'aide d'un rouleau à pâtisserie le reste des favouilles.

### **Le crémeux :**

Faire revenir sans coloration, l'oignon et la carotte préalablement coupés en fines lamelles.

Ajouter les carapaces de crabe, le concentré et l'eau. Cuire 30mn à feu moyen et à couvert.

Laisser infuser encore 20mn avant de filtrer finement. Réduire jusqu'à obtenir  $\frac{3}{4}$  de litre d'un jus concentré au goût puissant de favouille. Coller avec la gélatine préalablement réhydratée.

Laisser prendre au frais avant de mixer pour obtenir un gel. Réserver en poche.

### **Le coulis de fenouil :**

Couper les fenouils en fines lamelles. Les cuire dans un peu d'eau, sel, Martini blanc, et un trait d'huile d'olive. Lorsque les fenouils sont fondants ajouter la crème et laisser cuire encore 5mn.

Mixer très finement pour obtenir une purée lisse et épaisse. Réserver dans une pipette.

### **La chair de crabe :**

Assaisonner la chair de crabe avec la mayonnaise, une cuillère de moutarde à l'ancienne, 1 trait de vinaigre balsamique blanc. Ajouter le fenouil et la pomme taillée en très petite brunoise.

Rectifier l'assaisonnement.

### **Montage :**

Dans une assiette disposer 6 points de coulis de fenouil à espaces réguliers. « Coller » dessus 6 carapaces de favouille. Poser au fond de chaque coquille un point de fenouil, puis remplir de crémeux et enfin couvrir d'un dôme de chair de crabe. Décorer chaque favouille d'un sifflet de cébette.