

Recette Recette cannellonis de saumon fumé et chair de crabe

Temps : 1 h 30

Niveau : Moyenne

Personnes : 4

La recette idéale pour un plat de fête : cannellonis de saumon fumé et chair de crabe

Préparation

Etape 1

Égouttez la chair de crabe et pressez-la bien pour éliminer un maximum d'eau.
Fouettez la crème jusqu'à obtenir une texture ferme.
Mélangez la ricotta avec la crème fouettée.
Incorporez une partie de la chair de crabe, ajoutez 30g de texture gélifiante.
Assaisonnez avec du sel, du poivre, du citron, et des baies roses.
Réservez au frais.

Etape 2

Réalisez le fumet de poisson en le réduisant à une consistance légèrement épaisse.
Mélangez le fumet avec les 50g restants de texture gélifiante.
Versez le mélange dans une plaque et laissez refroidir pour obtenir une plaque d'aspic de crabe.
Réservez au frais.

Etape 3

Découpez des carrés de pommes de terre pour en faire des gaufres.
Faites-les sécher au four à 150°C jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes

Etape 4

Sur une feuille de film alimentaire, disposez trois tranches de saumon fumé en les chevauchant légèrement.
Placez un peu de garniture au crabe au centre.
Roulez délicatement en formant un cylindre parfait avec le saumon fumé en surface.
Serrez bien le film alimentaire autour du cylindre pour former un rouleau.
Répétez l'opération pour le reste des ingrédients.
Mettez les rouleaux au frais pendant plusieurs heures pour qu'ils se raffermissent.

Etape 5

Découpez les rouleaux en deux, en parant les extrémités pour un fini net.
Coupez des cubes dans la plaque d'aspic de crabe.
Sur l'assiette, disposez les demi-cylindres de cannellonis, les cubes d'aspic et les gaufres de pomme de terre.
Servez immédiatement, accompagné d'une salade fraîche si désiré.

Bon appétit !

Ingrédients



6 tranche(s)
Saumon fumé



300 g
Ricotta



200 g Chair
de crabe



250 g Crème
fraîche



50 g Texture



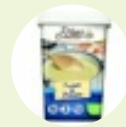
Sel & poivre



Jus de citron



Gaufre
pomme de
terre



30 g Fumet
de poisson



Baie rose

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	998
Matières grasses (g)	7.4
Dont acides gras saturés	12.7
Glucides (g)	6.9
Dont sucres	2
Protéines (g)	12.2
Sel (g)	1.84