



Écrevisses



Préparation des écrevisses

Mélanger tous les ingrédients pour la marinade et laisser reposer pendant 1 heure. Décortiquer et nettoyer les écrevisses si nécessaire. Les mettre dans l'eau glacée salée pendant 15 minutes. Les égoutter et les sécher sur de l'essuie-tout. Les mettre dans la marinade pendant 30 minutes.

Préparation du jus de colrave fermenté

Eplucher le colrave et en extraire le jus. Extraire le jus du céleri-branche et des pommes. Mélanger tous les jus obtenus. Ajouter 2% de sel au liquide. Bien mélanger et mettre sous vide. Laisser fermenter pendant au moins 3 jours à température ambiante. Le sachet va un peu gonfler, ce n'est pas anormal. Lorsque l'acidité souhaitée est atteinte, passer le jus dans une passoire fine. Sinon, refermer et poursuivre la fermentation. Lier avec un peu de gomme xanthane.

Rezept für 5

Ingrédients pour les écrevisses

5 queues d'écrevisses par personne

10 g de sel

100 g d'eau glacée

Marinade:

50 g de jus de colrave fermenté (alternative: jus de citron)

1 échalote

1 gousse d'ail

1 morceau de gingembre

Coriandre

10 g de sauce shoyu

Ingrédients pour le jus de colrave fermenté

500 g de colrave

500 g de céleri-branche

500 g de pommes

Sel

2 g de gomme xanthane

Ingrédients pour le colrave

1 colrave

30 g de beurre (pour faire revenir)

Sel

Ingrédients pour le cracker à la bière

250 g de pain sec

1 l de bière brune

2 l d'eau

1 l d'huile végétale (pour la friture)

Sel



Préparation du colrave

Couper le colrave en tranches fines et le découper en rondelles à l'emporte-pièce. Faire chauffer une poêle en téflon et y faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il commence à brunir. Y faire revenir brièvement le colrave. Saler.

Préparation du cracker à la bière

Laisser mijoter le pain dans le liquide pendant env. 30 minutes jusqu'à ce que la masse devienne collante. Mixer fin. La masse doit être homogène et brillante. L'étaler en une couche fine sur un tapis en silicone et la faire sécher au four pendant 1 heure à 60 °C. Faire chauffer l'huile végétale à 190 °C et y faire frire les morceaux de pain sec. Laisser égoutter sur de l'essuie-tout et saler.

Préparation des graines de tournesol caramélisées

Mélanger les graines de tournesol avec le miel, la sauce shoyu et le sel, et répartir le tout sur une plaque recouverte de papier cuisson. Faire dorer au four à 150 °C.

Préparation de la crème de haricots secs

Faire tremper les haricots secs dans 1 l d'eau pendant 4 heures. Retirer les haricots de l'eau et les égoutter. Faire dorer l'ail et l'oignon dans le beurre. Ajouter les haricots et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes. Mouiller avec le vin blanc et laisser réduire de moitié. Ajouter le fond de légumes. Laisser mijoter pendant 20 minutes. Mixer fin.

Préparation d'huile de tournesol

Mixer le tout au Thermomix à vitesse maximale pendant 8 minutes à 50 °C. Verser dans un Superbag ou un linge pour laisser la préparation s'égoutter. Séparer l'huile du liquide. Conseil du chef: Il est possible d'utiliser une poche à douille à cette fin. Il suffit de suspendre le sac contenant l'huile et, au bout d'un moment, le liquide indésirable va se déposer en bas. Il ne reste ensuite qu'à faire un petit trou tout en bas pour que le liquide s'écoule lentement.

Préparation de la pomme

Couper une pomme en deux puis en tranches fines. Dresser la pomme et les pointes d'aneth.

Ingrédients pour les graines de tournesol caramélisées

100 g de graines de tournesol
10 g de miel
5 ml de sauce shoyu
Sel

Ingrédients pour la crème de haricots secs

200 g de haricots secs
1 l d'eau
5 g de sel
1 oignon coupé en dés
1 gousse d'ail écrasée
50 g de beurre
50 g de vin blanc
200 g de fond de légumes

Ingrédients pour l'huile de tournesol

200 g d'aneth
200 g d'huile de tournesol

Ingrédients pour la pomme

1 pomme
Pointes d'aneth