



Tourteaux, épices légères, essence de tomate de Didier Vecten

POUR 4 PERSONNES

- 150 g de crème épaisse
- 25 g de crème liquide
- 9,5 g de sel/poivre
- Jus de 2 citrons
- 4 feuilles de gélatine
- 7 g de paprika
- 2,5 g de piment d'Espelette
- 700 g de tomates Roma
- 40 g de poivrons rouges
- 15 g d'échalotes
- ¼ de gousse d'ail
- 7,5 g de sel
- Tabasco
- 250 g d'émietté de crabe
- ½ boule de céleri
- 270 g de sucre
- 250 g de miel
- 40 cl de vinaigre blanc
- 100 g d'eau
- 1 g d'Agar Agar
- 3 coraux de homard à sécher
- 1 barquette de pousses de goha cress
- 10 g de tandoori

• **Eau de tomate.** Couper les tomates en 4, tailler finement les légumes, ajouter avec l'assaisonnement. Mariner minimum 12 h, mixer et passer au torchon. Mélanger le tandoori et 10 g de corail de homard séché et mixer le tout en poudre. • **Gelée de la marinade.** Préparer la marinade avec le sucre, le miel, le vinaigre blanc, l'eau, le paprika et le piment d'Espelette. Chauffer la marinade avec l'agar agar, ajouter 2,5 feuilles de gélatine. Verser en plaque assez fine, faites refroidir avant de détailler en ronds de 2 cm. • **Ronds de céleri mariné.** Tailler le céleri boule épluché à la mandoline. Confectionner des ronds de 5 cm, saler, rincer et ajouter la marinade tiède. Crabe. Assaisonner l'émietté de crabe avec sel, poivre, épices cajun, citron vert, citron vert râpé. Crème citron. Chauffer la crème liquide, ajouter 1,5 feuille de gélatine, puis le jus de citron et la crème épaisse. Couler en plaque et tailler des ronds de 2 cm. • **Présentation.** Dans une assiette ronde, placer un peu de poudre d'épices, poser un rond de gelée de marinade et le crabe assaisonné. Recouvrir avec un rond de céleri mariné, ajouter une feuille de goha cress sur chacun. Terminer avec un rond de gelée citron et un rond de marinade. Présenter avec l'essence de tomate en saucière.