

Dimanche 25 Juillet – Atelier sur les apéritifs

Atelier apéritifs : duo de verrines fraîcheur (vert et rouge)

Ingrédients vert et rouge

*Tomates
Poivron rouge
Avocat pays*

Condiments

*Citron vert
Crabe pays cuit décortiqué
Huile d'abricot ou tournesol
Cive
Echalote
Piment antillais
Piment végétarien
Eau minérale
Fleur de Sel
Sel fin
Poivre
Persil frisé
Coriandre
Parmesan râpé*

Ustensiles

*Plan de travail
Planche à découper
Petite cuillère en bois biodégradable
Petites Verrines rondes
Petites verrines carrés
Poche à douille
Mixeur puissant
Bol (cul de poule)
Couteau
Papier sulfurisé*

Etape 1

Cuire et décortiquer le crabe ne garder que la chaire. Haché au couteau très finement le piment, la cive et l'échalote et réserver.

Etape 2

Faire une émulsion d'avocat et réserver au frais. Faire frire le persil et la coriandre dans l'huile et réserver. Assaisonner minute le crabe dans un cul de poule avec l'huile, poivre, fleur de sel, piment, l'échalote, le jus de citron vert et la cive.

Etape 3

Faire le montage de la verrine minute pour garder la fraîcheur.

Au fond mettre une première couche d'avocat puis une couche de crabe répéter l'opération 1 fois. La verrine se termine par le crabe et pour la finition, parsemée de persil frit et coriandre.

Pour la préparation verrine fraîcheur rouge

Emonder les tomates et vider, passer les poivrons au four pour enlever la peau.

Tailler les deux fruits légumes en dés et faire le montage comme la préparation ci-dessus. Pour la finition poser une tuile de parmesan sur la verrine rouge.