

VELOUTE DE FANES DE RADIS, EMIETTE DE CRABE TOURTEAU

Pour 4 personnes

Ingrédients :

1 botte de radis rose
0,5 L de bouillon de volaille
0,250 L de crème liquide
40 g de beurre
20 g de farine
1 Tourteau de 600 g
10 cl de vinaigre d'alcool
1 cuillère à café de poivre blanc en grains
Gros sel gris
Poivre du moulin
Sel fin
Pointes de ciboulette

Préparation :

Porter l'eau à ébullition avec le sel gris, le poivre en grains et le vinaigre.

Cuire le tourteau 10 minutes dans cette eau, égoutter et laissé rafraîchir.

Décortiquer le crabe et réserver au réfrigérateur. (Opération pouvant être effectuée la veille)

Trier les radis, équeuter les fanes, laver et essorer.

Porter le bouillon de volaille et la crème à ébullition, assaisonner.

Réaliser un roux blond avec 20 g de beurre et 20 g de farine ; laisser tempérer et verser le liquide à même température, cuire cette béchamel « Légère » 10 minutes.

Étuver les fanes de radis au beurre. Mixer à présent les fanes cuites avec le velouté au blinder, vérifier l'assaisonnement et passer à l'étamine.

Couper les radis en quartiers et poêler vivement.

Disposer au centre de l'assiette avec les miettes de tourteau puis verser le potage de fanes dessus.

Décorer avec des pointes de ciboulette.