



Tartare de Crabe Royal du Chef Antonio Salvatore

Une recette de saison du Chef Antonio Salvatore, aux commandes du Rampoldi. L'association du crabe royal et du gaspacho: saveur, fraîcheur, couleurs...

Ingrédients - pour une portion

Le tartare

35g de vraie chair de crabe

25gr d'avocat

2gr de piment

2gr d'échalote
10 oeufs d'arenka
Choux de décoration de radis
Huile d'olive
Sel
Poivre

Le gaspacho

100g de tomates mûres
30gr de concombre
20gr de poivron
10 gr d'oignon
Huile d'olive
Sel
Poivre
5 gr de vinaigre de vin rouge

Procédé

Assaisonnez le crabe avec les différents ingrédients du tartare sauf l'avocat dans un bol sans trop le manipuler.

Mixez les éléments du gaspacho dans un récipient et quand vous obtenez une crème, émulsionnez en ajoutant de l'huile d'olive et ajustez le point d'acidité avec le vinaigre.

Dans un plat ajouter au tartare la crème d'avocat (préalablement écrasé avec une fourchette et assaisonnée à votre goût), et au centre déposer les oeufs d'arenka. Servir séparément le gazpacho froid et, au moment de le déguster, décorer avec quelques pousses de radis .

Rampoldi

3, Avenue des Spélugues,
98000 Monaco
+377 93 30 70 65
www.rampoldi.mc