

Salade de crabe, pesto d'herbes et vinaigrette passion



Préparation : 30 mn

Cuisson : 25 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

300 g de chair de crabe (frais ou en boîte mais dans ce cas prendre des morceaux c'est mieux)

1 grosse tomate + 1 petite pour la décoration

4 petits oignons frais

3 fruits de la passion

400 g de pommes de terre

100 g de cresson (ou de mâche)

1 bouquet de persil plat

1 gousse d'ail

10 cl d'huile d'olive

35 g de beurre

4 gouttes de Tabasco

Sel et poivre du moulin

Couper les fruits de la passion en deux, prendre la pulpe avec une petite cuillère et la filtrer à travers une passoire étamine pour recueillir le jus. Mélanger ce jus avec 3 c à s d'huile d'olive, le Tabasco et du sel. Ajouter les oignons émincés, la tomate pelée, épépinée et coupée en dés, puis le crabe. Mélanger et réfrigérer.

Peler et râper les pommes de terre, sans les rincer les presser dans un torchon pour en retirer le maximum d'eau. Mélanger avec le beurre fondu sans le dépôt de celui-ci, assaisonner et former 4 galettes. Les cuire 10 à 12 mn par face dans une poêle antiadhésive.

Ébouillanter 10 s 60 g de cresson et le persil, les égoutter et les rafraîchir pour garder leur vert, les égoutter à nouveau et les mixer avec l'ail haché et 4 c à s d'huile d'olive. Répartir les paillassons de pommes de terre chauds sur les assiettes, avec un cercle les garnir de la préparation au crabe. Enlever le cercle et décorer du reste de cresson, entourer de pesto d'herbes et de la petite tomate épépinée et concassée.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>