

Bon appétit!



RISOTTO DE CRABES AUX AGRUMES
ET SA SALADE DE CHOUCROUTE

ÉCOLE ROBERT BURCK NOUMÉA -
DISPOSITIF CLASSE - 2022



Préparation : 1h15

4 personnes

Cuisson : 45 min

RISOTTO DE CRABES AUX AGRUMES ET SA SALADE DE CHOUCOUTE

Ingredients

- 250 gr de riz grain rond « Sun white »
- 2 crabes bien pleins
- 1 litre de court bouillon
- Lait de coco
- 1 pomelos ou pamplemousse
- 3 ou 4 chouchoutes
- 2 citrons 4 saisons
- 2 oignons secs
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge
- Un zeste de Combawa
- 1 morceau de gingembre
- 1 bouquet de citronnelle
- 4 gousses d'ail
- Graines de coriandre ou coriandre en poudre
- Sel, poivre

Etape 1

Eplucher et gratter 1 coco

Récupérer les marres de coco et les tremper dans de l'eau chaude

Rajouter de l'eau froide pour tiédir le lait, le presser dans le linge au-dessus d'un saladier pour récupérer le lait. Réserver

Eplucher en lamelles le pomelo et le pamplemousse pour en lever les suprêmes. Réserver

Etape 2

Dans grand faitout, faire dorer l'oignon dans 1 cuillère à soupe d'huile. Ajouter ensuite l'ail écrasé, les graines de coriandre concassées, le bouquet de citronnelle.

Verser le lait de coco.

Assaisonner avec le sel, le poivre, le zeste de combawa, le jus des deux citrons, le gingembre râpé.

Laisser cuire et infuser le tout pendant 10 minutes, puis filtrer.

Etape 3

Faire bouillir de l'eau dans une grande marmite.

Placer les crabes dans la marmite et laisser mijoter sur feu moyen 30 minutes à couvert.

Sortir les crabes en fin de cuisson pour qu'ils refroidissent.

Une fois frais, les décortiquer pa-tiem-ment !!

Réserver le jus des crabes pour le mélanger au court bouillon ainsi que la carapace centrale du crabe soigneusement nettoyée.

RISOTTO DE CRABES AUX AGRUMES ET SA SALADE DE CHOUCROUTE

Etape 4

Cuisson faitout (marmite à gaz)

Ajouter un oignon émincé. Faire suer l'oignon dans 1 cuillère d'huile d'olive sans coloration avec une pincée de sel. Préparer deux tasses de « Sun White » Rice (250gr) et incorporer le riz à l'oignon. Remuer le riz pour l'enrober de matière grasse. Lorsque le riz est translucide le mettre à chauffer à feu moyen/doux.

Verser la préparation au lait de coco cuit préalablement.

Laisser le riz cuire dans ce lait jusqu'à absorption. Ajouter ensuite le court bouillon au jus de crabe petit à petit. Remuer le tout délicatement sans s'arrêter pendant 15 minutes.

(Prévoir en tout 2.5 fois plus de volume d'eau que le volume de riz.)

Stopper la cuisson dès que le riz prend une consistance crémeuse et est bien tendre.

Etape 5

Eplucher sous l'eau les chouquettes, puis les râper dans un bol.

Ajouter deux gousses d'ail finement râpée, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, du sel et du poivre.

Etape 6

Incorporer la chair obtenue au risotto. Laisser le tout 5 minutes à feu doux (rajouter du bouillon de crustacés si nécessaire)

Dresser le risotto dans la carapace du crabe nettoyée mise de côté.

Ajouter les suprêmes de pomelos à côté de la carapace.

Compléter la présentation avec la salade de chouquettes.

Bonne dégustation !!

Astuce : Les marres de coco peuvent être récupérées pour faire des bonbons coco pour le dessert.