

Gâteau d'araignée de mer **Petit jus de corail**

Ingrédients : pour 3-4 personnes

pièce	1	Araignée de 800 gr environ
pièce	1	petit poireau
cuillère à soupe	1	vinaigre balsamique
cuillère à soupe	2	huile d'olive
cuillère à soupe	1	mayonnaise bien ferme
pièce	1	crêpe de blé noir
pièce	1	bouquet garni
pincée	1	gros sel

pm : pour mémoire

Préparation :

Cuire l'araignée dans une grande quantité d'eau salée et bouquet garni environ 18 mn

La laisser refroidir sur le dos pour conserver les chairs humides et garder le jus contenu dans la tête.

Détailler le poireau en feuille et les blanchir dans l'eau bouillante salée 30 secondes.

Les rafraîchir dans l'eau glacée pour quelles gardent une belle couleur et les égoutter.

Décortiquer soigneusement toutes les chairs de la tête et des pattes de l'araignée et les mettre à égoutter dans une passoire au-dessus d'un récipient pour récupérer le jus de corail qui va en couler

Quand les chairs sont bien froides et égouttées, les mélanger avec la mayonnaise délicatement pour que le résultat soit appétissant et le plus nature possible.

Chemiser un cercle à tartelette de 8 à 10 cm , par convive, avec les feuilles de poireau bien égouttées

Remplir les cercles chemisés avec l'appareil à base d'araignée, démouler délicatement sur une belle assiette

Mélanger un peu de jus de corail avec l'huile et le vinaigre, bien fouetter pour émulsionner et entourer le gâteau d'un cordon de cette sauce

Décorer de lamelles de crêpes de blé noir préalablement séchées à four doux