

Flan de St-Jacques au tourteau & Gambas rôties au suc de crabe



Ingrédients → 2 personnes

- 3 pinces de crabe
- 10 cl de vin blanc & 10 cl d'eau
- 10 g de beurre
- 1 pincée de sucre
- 3 noix de St-Jacques avec le corail (+ 1 pour le décor au fond du ramequin ou sur le flan démoulé)
- 10 cl de crème fraîche
- 25 g d'œuf (1/2 œuf)
- Sel
- Piment d'Espelette
- Aneth (ou persil ou ciboulette mais pas d'herbes puissantes)
- 2 gambas géantes (cuites)

Préparation

- Casser les pinces de crabes.
- Récupérer la chair et réserver.
- Cuire les carcasses des pinces avec le vin blanc et l'eau.
- Réduire jusqu'à obtention d'un jus concentré puis filtrer.
- Ajouter le beurre et le sucre puis réserver. (Ces sucs serviront à réchauffer les gambas)
- Poêler légèrement (sans beurre) la noix supplémentaire tranchée en 2 et la mettre au fond de chaque ramequin avant de les remplir : joli après le démoulage !
- Mixer les St-Jacques avec la crème fraîche.
- Ajouter la chair de crabe, l'œuf, le sel, le piment, l'aneth.
- Mettre dans 2 ramequins et cuire au four à 140°-160° pendant 15 minutes, au bain-marie (piquer avec une lame de couteau pour vérifier la cuisson : si la lame est propre, c'est cuit).
- Laisser tiédir en les mettant dans l'eau fraîche.
- Mettre les sucs dans une poêle avec les gambas et chauffer pendant 5 minutes.
- Servir les flans sur assiettes.
- Poser les gambas et saupoudrer de piment.

Une sauce, à base de bisque, peut accompagner cette entrée.

Pour un coût moindre, la noix de St-Jacques peut être remplacée par du poisson blanc et les gambas par des crevettes.