

Le King crabe et sa chantilly au Yuzu

➤ Par les Chefs Sophie Fernandez
et Jonathan Buirette

Fête de l'Indépendance américaine
Résidence de l'Ambassadeur
Paris, le 27 juin 2016

Ingrédients

Patte de King Crab : 100g

Yuzu : 1 à 2 selon le goût

Crème fraîche liquide : 25cl

Poivre : 1 à 2 pincées

Sel : 1 petite pincée

Préparation

Découper la patte préalablement décortiquée en cubes.

La parsemer d'un peu de poivre moulu et du zeste de Yuzu.

Dans un siphon mettre un mélange de crème et jus de Yuzu.

Laisser au frais minimum 3h.

Dresser le cube de crabe avec la chantilly dans une cuillère.