

Tortellini d'araignée de mer, jus de carapace

Par le Chef Alex Néel



Des tortellinis comme vous n'en avez jamais préparés ! 100% maison avec le chef Alex Néel, vous allez vous sentir l'âme d'un Chef avec cette recette toute en saveurs.

INGRÉDIENTS

300g de farine T45
3 œufs
1g Sel
2 araignées de mer vivantes
1 carotte
1 bouquet garni
1 oignon
1 branche de cèleri
½ verre de vin blanc
1 c à s de poivre blanc entier
1 c. à s. de crème fraîche
1 bouquet de ciboulette
1 citron vert
1 pincée de piment
d'Espelette

PRÉPARATION

1ère étape : Réaliser la pâte à tortellini. Mélanger la farine, les œufs et le sel. Bien pétrir sur le plan de travail. Détailler en quatre et filmer les quatre morceaux de pâtes. Laisser reposer au frais pendant 30min.
2ème étape : Préparer l'araignée. Détacher les pattes d'araignées et garder les corps pour le jus. Tailler la carotte, l'oignon et le cèleri en petits morceaux. Préparer votre bouquet garni.
3ème étape : Cuire les pattes d'araignée de mer dans l'eau frémissante pendant 10 min, laisser refroidir à température ambiante, ne pas placer au frigidaire. Décortiquer les pattes et garder la chair pour la farce, vous pouvez garder les carapaces pour le jus.
4ème étape : Le jus de carapace. Couper les corps d'araignée en 4 et enlever toutes les impuretés à l'eau froide. Saisir les carapaces dans un fond d'huile bien chaud. Ajouter les légumes taillés en petits morceaux et faire suer. Ajouter ½ verre de vin blanc et laisser réduire. Ajouter de l'eau à hauteur et cuire à découvert pendant 20min. Passer le jus dans un papier absorbant pour enlever toutes les impuretés. Laisser réduire jusqu'à obtenir un jus sirupeux. Avant de servir, monter au beurre et ajouter quelques gouttes de citron.
5ème étape : Préparer les tortellinis. Hacher la chair d'araignée au couteau. Dans un bol, mélanger la crème crue, la chair d'araignée, zester un peu de citron vert, poivrer et rectifier en sel.
6ème étape : Étaler la pâte le plus fin possible au laminoir. Réaliser des carrés de 5 cm de côté, disposer la farce au centre, Replier le carré pour former un triangle. Bien appuyer sur les bords pour que la pâte colle. Ramener la pointe vers vous, puis les deux pointes du côté vers l'intérieur afin qu'elles se rejoignent.
6ème étape : Dressage. Cuire les tortellini 1 min dans l'eau bouillante, disposer dans une assiette creuse, ajouter le jus réduit dessus et parsemer de ciboulette ciselée et de piment d'Espelette.