

# ARAIGNEE EN PURÉE D'ARTICHAUT VINAIGRETTE DE CARAPACE

Une dure à cuire... A la chair tendre !



# ARAIGNÉE

## EN PURÉE D'ARTICHAUT

### VINAIGRETTE DE CARAPACE



 01 : 00 |  | € € €

MERCI À **BENOIT DELBASSERUE,**  
RESTAURANT **COULEURS SAVEURS À**  
**BRICQUEVILLE-SUR-MER (50) POUR**  
SA RECETTE !

**INGRÉDIENTS (4 PERS.)**

#### 4 araignées

- 4 artichauts
- 1 cuill. à soupe de crème fraîche
- 1 cuill. à soupe de concentré de tomates
- 50 gr de beurre (noisette)
- 5 cuill. à soupe de vinaigre balsamique
- 5 cuill. à soupe d'huile de pépin de raisin
- 2 cuill. à soupe Calvados (option)
- Quelques feuilles de roquettes
- Croûtons de pains
- Sel, poivre du moulin

**L'ARAIGNÉE : TOUTE LA FINESSE D'UNE DURE À CUIRE !**

Juvenile, (de 0 à 2 ans), elle s'appelle mousette. Comme tout crustacé, l'araignée pour grandir et devenir adulte doit changer de carapace au moins 13 fois avant sa mue terminale. En Normandie, elle est essentiellement pêchée au casier. Son port de prédilection est Granville.

#### PRÉPARATION

Faire cuire les artichauts à la vapeur pendant 20/30 mn puis laisser refroidir.

Pendant ce temps, faire cuire les araignées dans un court-bouillon (départ eau froide) 15 mn après ébullition, puis laisser refroidir hors de l'eau. Décortiquer les araignées.

Faire revenir les carcasses dans un faitout avec de l'huile d'olive, une garniture aromatique et une cuillère à soupe de concentré de tomates. Déglacer les sucs avec un peu de Calvados (option) et mouiller à hauteur. Laisser cuire 1/2 heure et mixer, passer au chinois et faire réduire en incorporant le vinaigre balsamique. Monter avec de l'huile de pépin de raisin pour former votre vinaigrette.

Eplucher les artichauts en conservant le cœur. Mixer les cœurs avec 1 cuillère à soupe de crème fraîche et 50 gr de beurre noisette. Introduisez enfin la chair d'araignée émietée à la purée d'artichaut et mélangez.

À l'aide d'un emporte pièce, ou tout simplement dans les têtes d'araignées (évidées et nettoyées) servir le mélange purée/araignée. Déposer dessus quelques croûtons de pains toastés et quelques feuilles de roquette agrémentés de vinaigrette de carapace.



*Préserver les richesses de la mer,  
et les faire découvrir !*

**+ 600 recettes**

et conseils de préparation !  
+ 50 fiches espèces : poissons,  
coquillages et crustacés sur

**www.nfm.fr**

GROUPEMENT DES  
PÊCHEURS, CRIEES  
ET MAREYEURS  
DE NORMANDIE

