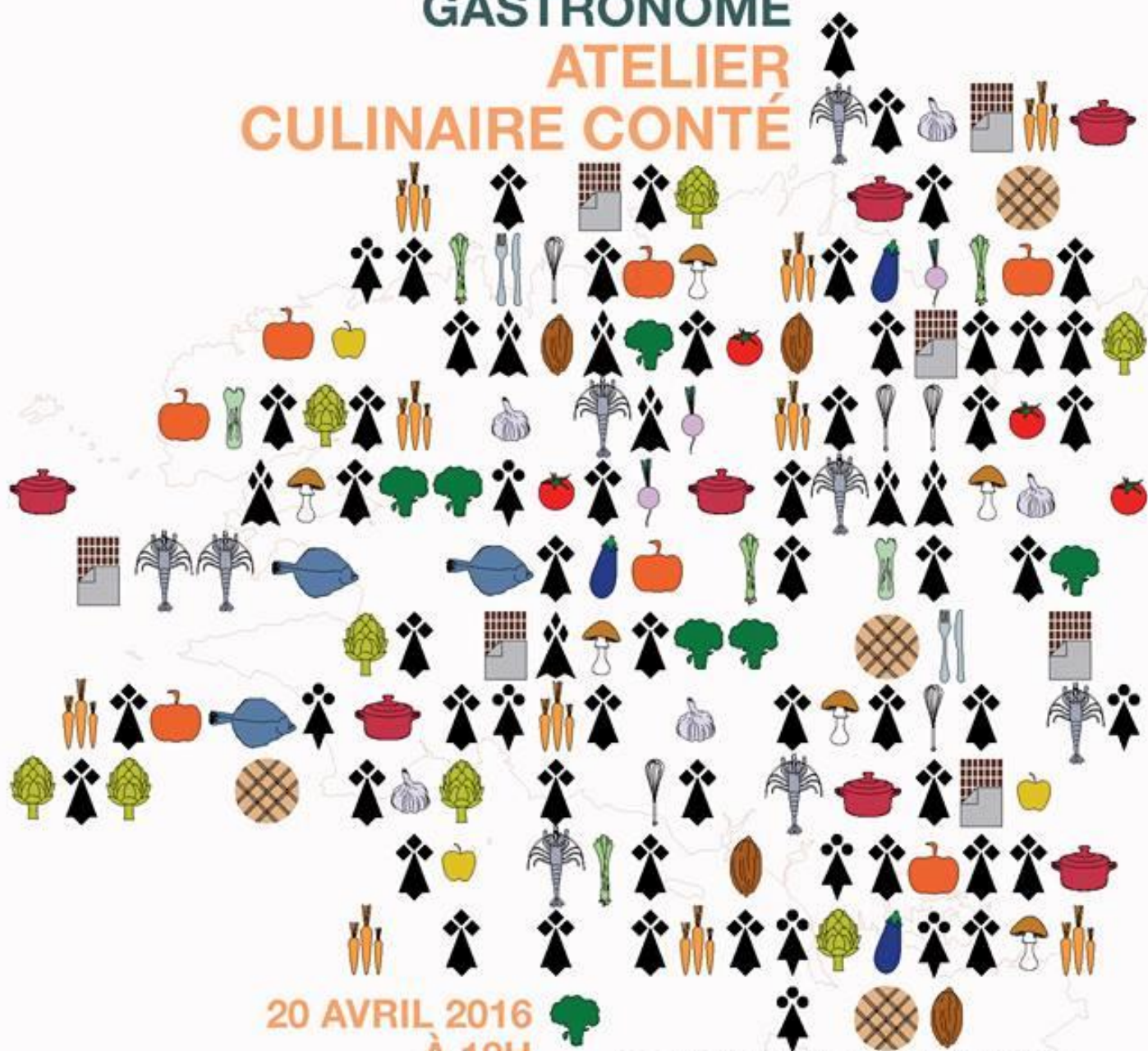


PLŒMEUR VILLE GASTRONOME

ATELIER CULINAIRE CONTÉ



20 AVRIL 2016
À 18H

BILLETTERIE À L'ACCUEIL
ESPACE CULTUREL
PASSE OUEST

Passe ouest

ESPACE CULTUREL PLOEMEUR

À PARTIR DE 4 ANS
TARIF: 7 EUROS

CONFÉRENCE / ATELIER
AVEC **LUCIEN GOURONG**
ET **JEAN-PAUL ABADIE**
L'ARAIGNÉE AU KARI GOSSE



VILLE DE PLOEMEUR
MORBIHAN

Araignée
Crèmeux d'Agata

Pour 6 personnes :

- 3 kg d'araignée
- 600 gr de pommes de terre
- 200 gr de lait
- 200 gr de crème liquide
- 70 gr de beurre
- 1 orange
- piment d'Espelette
- huile d'Olive
- persil
- fleur de sel, poivre du moulin

1ere étape :

Cuisson des araignées :

Les plonger dans l'eau bouillante fortement salée, laisser 15 min après la reprise de l'ébullition, égoutter et laisser refroidir.

2eme étape :

Décortiquer les araignées :

Réserver au frais

3eme étape :

Cuisson du crèmeux :

Éplucher les pommes de terre Agata, les couper en gros cubes, les recouvrir avec le lait et la crème, saler, poivrer, ajouter le beurre « noisette », mixer.

Mettre dans un siphon, gazer (2 cartouches), maintenir au chaud au bain-marie.

4eme étape :

Assaisonner la chair d'araignée :

Zester l'orange, l'ajouter à l'araignée, huile d'olive, piment d'Espelette et fleur de sel.

5eme étape :

Dressage :

Dans des bols, ou assiettes creuses, déposer la chair d'araignée et recouvrir du crèmeux à l'aide du siphon, déguster immédiatement.

Cappuccino d'araignée au Kari Goss
« Gingembre, citron vert »

Pour 6 personnes :

- 1 gros mâle
- 2 petites femelles
- 200 gr de crème liquide
- 15 gr de gingembre
- 1 citron vert
- Kari Goss
- huile d'Olive
- 1 pincée de Safran
- 2 cuillères à soupe de Curcuma
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomate
- Thym, Laurier, Ail écrasé
- Vin blanc, crème, beurre, farine

1ere étape :

Cuire et décortiquer le gros mâle

2eme étape :

Concasser les 2 femelles à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. (façon pilon)

3eme étape :

Cuisson :

Dans une russe, faire rissoler les araignées 5 min, ajouter les épices, le gingembre, la tomate, le thym, le laurier, l'ail et la farine. Bien mélanger, déglacer au vin blanc, porter à ébullition

Ajouter la crème et mouiller à hauteur, laisser cuire 40 min, écumer fréquemment.

4eme étape :

Passer le jus, le mixer en ajoutant le beurre

5eme étape :

Fouetter la crème, ajouter le gingembre et le citron vert râpé

6eme étape :

Dressage :

Dans une assiette creuse, disposer la chair d'araignée, 1 cuillère à soupe de crème fouettée et verser dessus le jus bien chaud.