

cuisiner.



RECETTE

MILLEFEUILLE DE CRABE TOURTEAU ET CREVETTES ROSES À L'AVOCAT

Pour 4 personnes

1 Dans une petite casserole, faire suer les échalotes. Réserver.

2 Dans un bol mixeur bien mélanger votre mayonnaise, la coriandre hachée, le poivre, la sauce pimentée thaï et l'huile de homard.

3 Décortiquer le tourteau ainsi que les crevettes. Ajouter, dans la sauce, la chair de tourteau, les échalotes suées et refroidies et les graines de sésame. La consistance recherchée est celle d'une rillettes de poisson.

4 Dans un deuxième bol, hacher l'avocat mûr, ajouter un peu de mayonnaise, l'huile d'olive au citron et la crème de balsamique blanc.

5 Couper la pâte feuilletée en bandes rectangles, piquer les bandes et appliquer le jaune d'œuf au pinceau. Cuire à 175 degrés pendant 10 minutes.

6 Sur les bandes rectangles refroidies, alterner des quenelles de crabe et d'avocat.

7 Décorer avec les crevettes roses, les jeunes pousses ou un mesclun. Au Rive Gauche, nous le servons avec un sorbet au poivron.

Bon appétit.

Rive Gauche
5, place Gambetta
02 97 47 02 40



DOMINIQUE
BLAIS

RIVE GAUCHE

On ne passe pas 35 ans en Asie sans que cela n'imprime fortement sa cuisine. C'est ce que les clients constatent avec bonheur en franchissant la porte du Rive Gauche, sur le port. Dominique Blais et sa femme Joan, Singapourienne, y élaborent jour après jour une cuisine moderne et créative. Le restaurant, dont la déco, elle aussi moderne, a été entièrement refaite en 2016, est la première affaire de Dominique Blais. Un chef très heureux de diriger maintenant « un restaurant à taille humaine », lui qui a travaillé toute sa vie dans de grands établissements.