

Millefeuille d'araignée



Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

- 2 araignées de 1,5 kg chacune
- 16 grandes tranches de chorizo
- 1/2 échalote
- des champignons de Paris
- 2 filets d'anchois au sel
- 1/2 fenouil
- 1 peu de roquette
- 5cl d'huile de noisette
- 10cl d'huile d'olive
- wasabi
- 100g de salicornes

En cuisine :

1. Cuire les araignées dans un grand faitout d'eau bouillante bien salée (vous pouvez y ajouter des aromates : oignons, céleri branche, thym, laurier etc ...).
2. Plonger les araignées dans l'eau bouillante et compter 20 minutes à la reprise de l'ébullition.
3. Egoutter et rafraîchir les araignées sous l'eau froide.
4. Décortiquer les araignées lorsqu'elles sont encore tièdes car c'est plus facile.
5. Bien vérifier qu'il ne reste plus d'esquilles dans la chair. Garder un peu du jus des araignées.
6. Ciseler l'échalote finement, et la mélanger à l'huile de noisette et au wasabi.
7. Verser cette vinaigrette dans la chair d'araignée et rajouter un peu du jus de l'araignée. Goûter pour vérifier l'assaisonnement.
8. Emincer finement les champignons et le fenouil.
9. Placer le fenouil dans un saladier d'eau froide.
10. Préparer une vinaigrette en mixant la roquette avec l'huile d'olive, les anchois et un peu du jus d'araignée. Garder quelques feuilles de roquette pour le décor.
11. Dans un cercle, alterner le mélange d'araignée, le chorizo, le champignon, araignée, chorizo, champignon.
12. Assaisonner le fenouil d'un peu d'huile, de sel et de poivre.
13. Terminer la présentation par le fenouil et quelques feuilles de roquette.
14. Ajouter enfin la vinaigrette à la roquette et placer un peu de salicornes dans l'assiette.