

Franck Giovannini

Fantaisie d'araignée de mer acidulée au chasselas du Vully

Pour 4 personnes:

1 araignée de mer de 800 g environ

10 g de brunoise de poireau

1 citron vert non traité

1 citron jaune non traité

1 orange non traité

2 cl d'huile d'olive

20 g de brunoise de fenouil

1 pomme verte

Cerfeuil

Aneth

Tabasco, mignonnette 4 baies

Sauce vin blanc :

50 g d'échalotes émincées

100 g de champignons de Paris émincés

1 botte de livèche

4 dl de chasselas

2 dl de crème

20 g de beurre

Jus de citron

Sel, mignonnette 4 baies

1 feuille de gélatine

Cuire l'araignée de mer 25 minutes en démarrant à l'eau froide, refroidir dans l'eau glacée.

Décortiquer l'araignée en prenant soin de bien récupérer toute la chair, et soigneusement retirer tous les petits morceaux de cartilage. Réserver au frais.

Concasser tout le reste de l'araignée pour la sauce.

Sauce

Faire suer les échalotes et les champignons de Paris avec le beurre.

Ajouter la moitié de la livèche, les carcasses d'araignée et une pincée de mignonnette.

Déglacer au chasselas et réduire de moitié.

Ajouter la crème et cuire environ 5 minutes à tout petit feu (il doit rester 4 dl de sauce).

Ajouter le reste de la livèche et laisser tirer 10 minutes.

Passer au chinois étamine, rectifier l'assaisonnement et finir avec un filet de chasselas et de jus de citron.

Ajouter la feuille de gélatine préalablement trempée et bien mélanger.

Refroidir la sauce dans un saladier sur de la glace. Une fois sirupeuse, la couler dans des assiettes creuses ou des petits bols. Réserver au frais 2 heures.



Chef de cuisine, Restaurant de l'Hôtel de Ville (Benoît Violier)

1023 Crissier

+41 (0)21 634 05 05