



## POMMES DE TERRE FARCIES AU CRABE ET COULIS DE MÂCHE

### Ingrédients



2 pers.



4 pers.

Dans votre box :


Pommes de terre Charlotte	6 pièces	12 pièces
Œuf(s)	1 pièce	2 pièces
Citron jaune	1 pièce	1 pièce
Ciboulette	½ botte	1 botte
Chair de crabe	250 g	500 g
Echalote(s)	1 pièce	2 pièces
Baies roses	2 g	4 g
Mâche	1 botte	2 bottes

Dans votre placard :

Huile d'olive	5 cl	10 cl
Huile de pépins de raisin	20 cl	40 cl
Moutarde	1 cuillère à café	1 cuillère à soupe
Sel fin		
Poivre du moulin		



### Réalisation de la recette

 Préparation : 15 mn

 Cuisson : 15 mn

#### 1. Les pommes de terre

- Lavez les pommes de terre. Les disposer dans une casserole d'eau froide avec une pincée de gros sel et les cuire pendant 20 minutes à feu moyen afin qu'elles soient fondantes. Une fois cuites les égoutter, puis les poser dans la longueur et leur couper des chapeaux (au 2/3 de la hauteur) et les évider partiellement.

#### 2. La mayonnaise & la farce

- Zestez et pressez le citron. Epluchez et ciselez en petits dés la ou les échalote(s). Hachez la ciboulette.
- Dans un bol, battre le(s) jaune(s) d'œuf(s) avec la moutarde, du sel et du poivre, puis montez la mayonnaise avec l'huile de pépins de raisin. Pour terminer, ajoutez les zestes du citron et le jus.
- Puis rajoutez la chair de crabe à la mayonnaise, l'échalote et la ciboulette. Rectifiez l'assaisonnement et farcir les pommes de terre. Décorez avec les baies roses.

#### 3. Le coulis de mâche

- Dans une casserole d'eau bouillante salée, ébouillantez les feuilles de mâche pendant 3 minutes, puis les égoutter, les refroidir, les presser légèrement et les mixer avec l'huile d'olive pour obtenir un coulis.

#### 4. Le dressage

- Dans des assiettes creuses, dressez le coulis de mâche, puis déposez 2 pommes de terre farcies de crabe au centre. Mettez dans une assiette à côté le reste de pommes de terre et de farce.

#### 5. Le + du Chef

- Vous pouvez préparer la mayonnaise à l'avance mais sachez qu'il faut toujours la garder à température ambiante avec un film alimentaire posé sur la mayonnaise et non au réfrigérateur.

#### 6. La chair de crabe

- Sa chair, dont la texture rappelle celle du homard, a un goût d'une exceptionnelle finesse.

