



MARRIOTT
PARIS CHARLES DE GAULLE

Gaspacho de betterave, pomme granny Smith et son île de crabe au curry



□ Ingrédients pour 10 personnes

Gaspacho

2 betteraves crues
2 betteraves cuites
2 pommes granny Smith
1 pomme starking

Île de crabe

300 g de chair de crabe
1 citron vert en jus
30 g brunoise de pommes
10 g de curry

Mélange d'herbes

½ botte de coriandre
½ bottes de ciboulette
10 g de pousse de betterave

Réaliser le gaspacho

Laver et éplucher les betteraves crues, tailler les 4 betteraves en quartier, ainsi que les 2 pommes granny. Passer l'ensemble à la centrifugeuse. Réserver au frais.

Réaliser l'île de crabe au curry

Dans un cul de poule, mélanger la chair de crabe, le jus de citron, le curry et les herbes ciselées au préalable. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Réserver au frais
Tailler la pomme starking en brunoise et la rajouter au gaspacho

Dressage :

Dresser en assiette creuse. Dresser l'île de crabe au milieu de l'assiette et incorporer le gaspacho tout autour. Pour terminer, ajouter quelques pousses de betteraves sur l'île de crabe.