

TOURTEAU MAYONNAISE

Octobre 2008 (Mis à jour en août 2018)

Ingrédients (2 personnes) :

- ★ 1 tourteau vivant de 800 g à 1 Kg
- ★ 1 carotte (125 g)
- ★ 1 oignon paille
- ★ 2 échalotes
- ★ 1 côte de céleri-branche
- ★ 25 cl de vin blanc sec (Sauvignon)
- ★ 1 branche de thym
- ★ 2 brins de persil
- ★ 2 feuilles de laurier
- ★ 10 grains de poivre noir
- ★ 20 cl de mayonnaise moutardée
- ★ 10 g de gros sel gris de Guérande

Ustensiles : Faitout

Préparation : 5 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 8,20 € (soit 4,10 € par personne)



Recette :

Peler la carotte, la couper en rondelle. Éplucher l'oignon et les échalotes, les couper en quatre. Verser 4 litres d'eau dans un faitout, ajouter les rondelles de carotte, oignon, échalotes, céleri coupé en tronçons, vin blanc, laurier, persil, thym, poivre, gros sel et porter à ébullition. Maintenir à petits bouillons 15 minutes, ajouter le tourteau et le cuire 5 minutes à partir de la reprise de l'ébullition. Laisser refroidir dans le court-bouillon.

Rincer et égoutter le crabe, le couper en deux. Le présenter sur un lit de feuilles de salade, la mayonnaise (bien relevée en poivre et moutarde) à part, avec pinces (casse-noix) et piques pour extraire la chair des pinces, des pattes et de la carapace.

i On trouve des **tourteaux** (ou dormeurs) sur les étals principalement de mai à novembre. Le mâle a une languette abdominale plus étroite que celle de la femelle. Les mâles sont souvent plus gros avec de grosses pinces, les femelles plus charnues au niveau du coffre (pour les amateurs patients).

Boisson :

Un Cheverny blanc, un Riesling ou un Muscadet, servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.