



Salade de King Crab

Une recette de Jérôme Videau Chef Exécutif du Royal Mansour Marrakech

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour la salade

- 4 salades sucrine
- 2 oranges de table en segments
- 1 citron jaune en cubes
- 2 pamplemousses
- 200 g de chair de King Crab
- 1/2 botte de coriandre ciselée
- 20 g de gingembre frais haché
- Piment d'Espelette
- Sel fin et poivre noir

Pour la vinaigrette

- 60 g de réduction d'orang
- 80 g d'huile d'Argan
- 80 g d'huile d'olive
- 20 g de jus d'orange frais
- 20 g de moutarde
- Sel fin et piment d'Espelette

1. Réduire le jus d'orange à feu doux afin de réaliser la réduction d'orange.
2. Préparer la vinaigrette dans un cul de poule, en mélangeant tous les ingrédients.
3. Incorporer l'huile d'olive et l'huile d'argan pour monter la sauce.
4. Laver et sécher la salade, la défaire dans un cul de poule.
5. Ajouter, ensuite, la vinaigrette, le gingembre frais et la coriandre. Assaisonner.
6. Séparément, procéder de la même manière pour le King Crab.
7. Dans une assiette plate, dresser la salade sucrine, ajouter le King Crab effiloché et finir avec les segments d'agrumes et les cubes de citron jaune.