

Juin - Décembre

Tourteau rémoulade

au céleri et agrumes



Tourteau rémoulade

au céleri et agrumes



Préparation: 35 minutes

Pour 4 personnes: 2 gros tourteaux cuits, 1 pamplemousse, 2 oranges, le jus d'1 citron vert, 1 morceau de céleri-rave de 500 g, 6 cuillères à soupe de mayonnaise, 2 cœurs de sucrine, sel, poivre

- Si vous achetez des tourteaux vivants, plongez-les dans l'eau bouillante salée (15 min pour un tourteau de 750g), puis laissez-les refroidir.
- Lavez et essorez la sucrine, épluchez le céleri et râpez-le.
- Cassez les pinces du crabe avec une pince ou un marteau puis retirez-en la chair. Ouvrez le coffre, retirez les parties brunes et le corail* puis récupérez la chair blanche à l'aide d'une fourchette à crabe.
- Pelez les agrumes au-dessus d'un saladier à l'aide d'un couteau bien aiguisé en retirant aussi la peau blanche. Séparez ensuite les quartiers un à un en glissant le couteau le long des membranes. Pressez-les pour récupérer le jus.
- Ajoutez le céleri, la chair du coffre, la mayonnaise et le jus de citron au saladier. Salez, poivrez et mélangez délicatement.
- Déposez la salade sur les feuilles de sucrine, disposez la chair des pinces sur le dessus. Vous pouvez également la servir dans les carapaces.



PAVILLON FRANCE est la marque des produits de la pêche française: plus de 200 espèces de poissons, coquillages et crustacés qui varient au rythme des saisons. Du bateau à l'assiette, c'est simple de savourer les produits de la pêche française avec Pavillon France.



* Vous pouvez congeler le corail et les parties brunes pour les utiliser mixés dans une sauce pour accompagner le poisson.



La marque des produits
de la pêche française

www.pavillonfrance.fr