

<http://www.patcatnats.fr/spip.php?article536>



Roulé-boulé avocat araignée de mer

- C pas ailleurs - Cuisine -



Publication date: samedi 7 mai 2011

Copyright © PatCatNat's - Tous droits réservés

Pas encore goûté, mais çà a de la gueule (message subliminale envoyé à mon épouse Catherine...).

LA RECETTE. ROULÉ-BOULÉ AVOCAT ARAIGNÉE DE MER

Pour 4 personnes

- Réduire en purée 3 avocats.
- Ajouter un 1/2 jus de citron, 10 cl de crème épaisse fermière, fleur de sel, poivre du moulin. Ajouter 100 g d'araignée de mer décortiquée. Bien mélanger.
- Former avec ce mélange 4 boules, puis les rouler dans la ciboulette finement ciselée.
- Faire une vinaigrette avec 1 zeste d'orange, le jus d'1 orange, fleur de sel, poivre du moulin et 10 cl d'huile d'olive. Réserver au frais.
- Accompagner le roulé-boulé d'un mesclun de salade assaisonné avec la vinaigrette.

LES ACHATS DE GAËTAN
Cidre-calvados. Théo Capelle, Le Haut de la Lande, 50340 Sotteville, tél. : 02 33 04 41 17.
Huîtres. Lesdos Allaire, 23, place Belle-Isle, 50550 St-Vaast-la-Hougue, tél. : 02 33 54 42 13.
Farine. Moulin du Vicel, Xavier Roupsard, 50760 Le Vicel, tél. : 02 33 54 03 78.
Charcuterie. Cochon du Père Marc, rue du Marais, 50480 Chef-du-Pont, tél. : 02 33 40 18 64.
Fromage-œufs. Chèvrerie de la Huberdière, Le Pommier, 50480 Liesville-sur-Douve, tél. : 02 33 71 01 60.

PS:

Source : *Humanité* Dimanche jeudi 28 avril 2011