



GRANSEOLA

(ARAIGNÉE DE MER)

L'araignée de mer est un crustacé très présent à Venise. Pour ma part, je ne le déguste d'habitude qu'au restaurant tant la préparation est laborieuse et je l'apprécie davantage si quelqu'un fait le travail à ma place. A cause de la coquille, des pattes très longues et de toutes les cavités compliquées, l'araignée de mer est en effet un mets très long à préparer. Mais l'effort est récompensé puisque le goût de l'araignée de mer fraîche dépasse celui de tous les autres crustacés. L'importance du travail de préparation amène à vouloir en tirer le meilleur résultat possible. La chair de l'araignée de mer, mélangée avec une petite sauce tomate, devient un parfait accompagnement pour les pâtes. On peut très bien remplacer l'araignée de mer par le crabe, et dans ce cas veillez à utiliser même sa chair foncée, la plus savoureuse.

PORTEZ

à ébullition une grande casserole d'eau salée, et quand l'eau bout, plongez l'araignée de mer pendant 5 minutes.

ETEIGNEZ

le feu, laissez l'araignée de mer dans l'eau pendant 10 minutes, puis égouttez-là.

EXTRAYEZ

toute la chair des pattes et de la tête en vous aidant d'un casse-noix et d'un cure-dent. Ne jetez pas la chair foncée.

METTEZ

toute la chair de la de l'araignée dans les coquilles vides.

ASSAISONNEZ

avec de l'huile d'olive extra-vierge, du sel et du poivre noir à volonté et versez le jus du citron.

INGRÉDIENTS

4 araignées de mer

4 cuillères d'huile
d'olive extra-vierge

le jus d'un citron

sel et poivre noir

temps de préparation
1h10

Quantités
pour 4 personnes

Assiette ronde
Massimo Micheluzzi