

Emietté d'araignée et poireaux vinaigrette

Une araignée
Une cuillerée à soupe de fromage blanc
Quatre blancs de poireaux
Quelques brins de persil
Un petit oignon violet
Une cuillerée à café de gingembre mariné
Un petit bol de vinaigrette bien corsée
Pour le bouillon
Un bâton de citronnelle
Un morceau de gingembre frais
Un bouquet garni
Un oignon

Faites bouillir pendant une demi-heure trois litres d'eau avec la citronnelle, le gingembre frais coupé en morceaux, le bouquet garni et l'oignon épluché. Plongez l'araignée et laissez-la cuire une dizaine de minutes. Après avoir entièrement décortiqué l'araignée, mélangez un tiers de la chair émiettée avec le fromage blanc, du sel et un peu de poivre. Réservez au frais. Faites cuire les blancs de poireaux à la vapeur. Dressez-les dans les assiettes avec l'oignon violet finement émincé, le persil plat ciselé et la vinaigrette parfumée avec le gingembre mariné haché. Terminez en déposant un palet d'émietté d'araignée.

Beurre d'araignée

Avec un deuxième tiers de chair d'araignée, préparez un beurre terrible pour les mouillettes (ou simplement pour une tartine de pain grillé). Malaxez la chair d'araignée avec le même volume de beurre demi-sel, façonnez un boudin, enveloppez-le au réfrigérateur et dégustez-le comme bon vous semble !



ARAIQUEE

