**Bouchées d’Iode**

1 Dz de coquillages glanés sur la plage pour le dressage – 36 bigorneaux cuits au court bouillon (p..) – 36 crevettes grises cuites – 1 petite araignée cuite au court bouillon (P..)

**Consommé de crevettes grises :**

250 gr de crevettes grises – 10 gr échalotes – 10 gr céleri branche – 1 brindille de thym – 30 gr blanc de poireau – ½ bâton de citronnelle – 1,5 feuille de gélatine

Mettez dans une casserole les crevettes grises avec 30 cl d’eau. Portez à frémissement 2 mn, écumez les impuretés. Pendant ce temps, émincez finement la garniture aromatique et ajoutez- la au consommé, poursuivre la cuisson à feu doux 15 minutes. Infusez 20 minutes hors du feu à couvert puis passez au chinois sans fouler. Prélevez 200 gr de bouillon de crevettes et collez-le avec la gélatine qui aura été au préalable ramollie à l’eau froide. Réservez le consommé au réfrigérateur.

**Effilochage de crabe :**

75 gr de chair de crabe – 35 gr de crème fraîche – 1 c à c de ciboulette ciselée – 2 gr de gingembre finement haché – 1 pincée de gingembre en poudre – 1 c à c de zeste de citron vert – piment d’Espelette

Mélangez l’ensemble des ingrédients, ajustez l’assaisonnement.

**Montage :**

Répartissez les coquillages sur les assiettes, callez les sur un lit de gros sel ou sur des petits galets comme sur la photo. Décortiquez les crevettes et les bigorneaux, dans chaque coquille, dressez une noisette d’effilochage de crabe puis garnissez avec 3 crevettes et 3 bigorneaux. Nappez chaque bouchée avec une cuillerée à café de consommé de crevettes gélifié, terminez par un petite pluche de fenouil sauvage.

Idéales pour un apéritif Iodé, ces petites bouchées sont un concentré de mer