

Recipe for preparation of Chef Colinet's "Crab Meat in Tomato Water Jelly, Lemon Foam" or in French "Chair de Tourteau en Gelée d'eau de Tomate, Écume de Citron".

Ingredients for one person:

60 grs of Crab Meat (Chair de Tourteau)
1 Soup Spoon of Mayonnaise (Cuillère à soupe)
Salt & Pepper (Sel & Poivre)
2 medium tomatoes to extract water (2 tomates mixées enjust)
1 Leaf of 1/4 teaspoon gelatin (1 Feuille de gélatine)
10 grs of pureed beets (de purée de betteraves)
10 grs of pureed carrots (de purée carottes)
10 grs of pureed lemon pulp (purée de citron)
Fresh herbs to decorate the plate (Herbes à décorere)
Chives (Ciboulette)
Juice of 1 Lemon (1 jus de citron)
10 cl of vegetable bouillon (de bouillon de légumes)