

INGRÉDIENTS  
pour 4 personnes

- 350 g d'araignée
- 350 g de mélange de légumes en julienne version asiatique
- 1 bouquet de fines herbes: persil plat, coriandre, cerfeuil...
- 4 carrés de pâte feuilletée
- Sauce soja
- 1 jaune d'œuf
- Huile d'olive
- Poivre du moulin



## Araignée surprise

Préchauffer le four à 220 °C (Th. 7).

Chauffer un wok avec un filet d'huile d'olive, saisir les légumes à feu vif, assaisonner d'un filet de sauce soja puis les répartir dans 4 bols allant au four.

Chauffer le wok avec un filet d'huile d'olive, saisir l'araignée coupée en amelles 1 minute à feu vif, assaisonner d'un trait de sauce soja puis la répartir dans les bols, sur les légumes et la recouvrir d'herbes ciselées.

Couvrir chaque bol d'un carré de pâte feuilletée, dorer au jaune d'œuf

et cuire 10 minutes au four pour faire gonfler et croustiller la pâte.

Servir les bols brûlants et fermés: chacun "casse la croûte" à table et découvre araignée et légumes mêlés à des vapeurs d'herbes.

**Conseil du chef:**

Pour bien faire adhérer les carrés de pâte aux bols les adapter au rouleau à pâtisserie.

PRÉPARATION  
ET CUISSON :  
20 minutes