



Fruits de mer

Crabe et sauce au beurre



20 min **8 min** **12 min** **0** **282**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le crabe

1 Eau
3 c. à soupe Sel
4 Crabe
1 Glaçon(s)

Ingrédients pour le dressage

100 g Beurre
1 Citron(s)
1 Persil plat

Étape 1

Préparation du crabe

- 1 Porter l'eau avec le sel à ébullition dans une marmite.
- 2 Placer les crabes dans l'eau bouillante tête la première et un par un.
- 3 Placer le couvercle sur la marmite puis porter à ébullition.
- 4 Préparer un saladier d'eau et de glaçons.
- 5 Laisser bouillir les crabes pendant 8-10 minutes jusqu'à ce qu'ils flottent. Laisser bouillir encore 2 minutes puis retirer du feu.
- 6 Retirer les crabes de la marmite à l'aide de pinces de cuisine puis les plonger immédiatement dans l'eau glacée une fois.
- 7 Placer ensuite les crabes refroidis sur une assiette de service.

Étape 2

Dressage

- 1 Mettre le beurre à chauffer dans une casserole sur feu moyen-doux.
- 2 Laisser le beurre fondre entièrement pendant 3 minutes

puis retirer du feu.

3 Verser le beurre fondu dans un plat.

4 Couper le citron en quartiers.

5 Laver le persil puis l'effeuiller le sécher à l'aide de papier absorbant.

6 Servir le crabe avec le beurre fondu, le persil et les quartiers de citrons.