Sarah Savoy

Entrées chaudes aux produits de la mer

Crabe farci cajun

45 min	15 min	30 min	0	404
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la garniture

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Porter une marmite d'eau à ébullition.
3. Découper la baguette en morceaux, les déposer dans un saladier pendant que l'eau commence à bouillir.
4. Il est possible d'utiliser du pain de la veille.
5. Verser le lait sur le pain.
6. Découper les extrémités des oignons. Les éplucher et les ciseler à l'aide d'un couteau de chef. Réserver dans un autre saladier.
7. Retirer le pédoncule et les graines des poivrons puis les détailler en cubes. Ajouter au saladier avec l'oignon.
8. Éplucher et hacher l'ail. Ajouter au saladier.
9. Découper les feuilles des branches de céleri et les jeter. Tailler les branches de céleri dans le sens de la longueur puis les détailler en morceaux. Ajouter au saladier.
10. Hacher les bulbes et les tiges des oignons nouveaux. Réserver dans un autre saladier.
11. Hacher le persil et l'ajouter au saladier avec les oignons nouveaux.
12. Faire chauffer une poêle sur feu moyen, faire fondre le

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les crabes

- 6 **Crabe**
- 450 g **Chair de crabe**
- 0.25 **Baguette(s) de pain**
- 180 ml **Lait entier**
- 40 g **Chapelure**
- 1 **Oignon(s)**
- 1 **Poivron(s)**
- 2 branche(s) **Céleri-Branche**
- 3 **Gousse(s) d'ail**
- 2 **Oignon(s) nouveau(x)**
- 30 g **Persil plat**
- 30 g **Beurre**
- 2 pincée(s) **Thym**
- 1 c. à café **Tabasco**
- 1 **Piment de Cayenne**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour la cuisson

- 60 g **Beurre**

beurre.

13 Ajouter l'oignon, le poivron, l'ail et le céleri dans la poêle une fois que le beurre a fondu. Laisser cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Remuer de temps en temps à l'aide d'une cuillère en bois.

14 Plonger les crabes dès que l'eau est à ébullition, les laisser cuire pendant 8 à 12 min, selon la variété des crabes.

15 Assaisonner les légumes avec le sel, le poivre et le piment de Cayenne.

16 Ajouter le thym frais et mélanger.

17 Ajouter la chair de crabe à la poêle. Mélanger pour obtenir une préparation homogène.

18 Laisser cuire le crabe et les légumes pendant quelques minutes.

19 Ajouter le pain réhydraté à la poêle ainsi que le Tabasco. Mélanger.

20 Laisser cuire pendant 7 à 10 min en remuant de temps en temps. S'assurer que la préparation ne sèche pas trop dans la poêle.

21 Retirer les crabes du feu et les laisser s'égoutter.

22 Faire couler de l'eau froide sur les crabes pour leur permettre de refroidir avant de casser leur coquille.

23 Remuer les légumes. Le pain doit se mélanger avec les légumes et la chair de crabe.

24 Ajouter les oignons nouveaux et le persil dans la poêle une fois que la préparation est bien homogène.

25 Retourner les crabes dans la marmite et remplir avec de l'eau froide à nouveau pour accélérer le processus de refroidissement.

26 Mélanger de nouveau les légumes. Le persil doit être bien vert.

27 Éteindre le feu sous la poêle et ajouter la chapelure. La préparation doit former des morceaux.

Étape 2

Préparation des crabes farcis

1 Casser leur coquille au dessus d'un saladier une fois que les crabes sont suffisamment refroidis.

2 Si les crabes sont des tourteaux, détacher délicatement les pattes à l'aide d'un couteau puis les retirer de la coquille.

3 Vider l'intérieur de la coquille et bien rincer.

4 Rincer le corps et les pattes du crabe puis en extraire la chair à la main ou à l'aide de pinces.

5 Vérifier qu'il n'y a pas de morceaux de coquille dans la chair de crabe.

6 Ajouter la chair de crabe à la farce, mélanger pour l'incorporer.

7 Farcir les coquilles de chaque crabe à l'aide d'une fourchette.

8 Déposer une noisette de beurre sur chaque crabe et

enfourner pendant environ 15 min, jusqu'à ce que le dessus de la farce commence à dorer.

Étape 3

Dressage

1. Retirer les crabes du four et les déposer sur une assiette. Servir immédiatement.