



Entrées chaudes aux produits de la mer

Casquinhas de siri - beignets aux fruits de mer



30 min **10 min** **20 min** **0** **257**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la garniture

500 g **Crabe**
200 ml **Lait de coco**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Oignon(s)**
1 **Gousse(s) d'ail**
2 c. à soupe **Sauce tomate**
1 botte(s) **Coriandre**
1 pincée(s) **Sel**
1 c. à café **Tabasco**

Ingrédients pour la cuisson

3 c. à soupe **Chapelure**
2 c. à soupe **Parmesan**

Étape 1

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 200 °C (Th. 6-7) sur position grill.
- 2 Éplucher et hacher l'ail.
- 3 Éplucher et hacher l'oignon.
- 4 Laver la coriandre, prélever les feuilles et les poser sur la planche à découper. Les concasser à l'aide d'un couteau éminceur.
- 5 Mettre une poêle sur feu moyen avec l'huile. Ajouter l'ail et l'oignon hachés, les faire dorer.
- 6 Ajouter la sauce tomate, la chair de crabe et bien mélanger.
- 7 Ajouter le lait de coco. Laisser cuire jusqu'à obtention d'une texture crémeuse.
- 8 Éteindre le feu et ajouter la coriandre, du sel et le tabasco. Bien mélanger.

Étape 2

Cuisson au four

- 1 Remplir les coquilles avec la garniture, saupoudrer de

chapelure et de parmesan.

2 Mettre au four et laisser bien dorer.

Étape 3

Dressage

1 Sortir les coquilles du four, répartir sur des assiettes de service et déguster chaud.