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.