



Entrées chaudes aux produits de la mer

Crabe farci cajun



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

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**

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

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

enfournier 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.