

Délice de crabe

🕒 Temps de préparation : 10 min
⌚ Temps de cuisson : 23 min

Pour la mousse de crabe :

250 g de blanc de poireau
Huile d'olive
350g bâtonnets de crabe
3 c. à soupe de crème fraîche épaisse
3 oeufs
Poivre

Pour la sauce citronnée :

1 c. à café de moutarde
200 g de crème fraîche épaisse
75 g de beurre
le jus d'un demi citron
1 c. à café de ciboulette
Sel, poivre

Préparation de la mousse de crabe :

Préchauffez votre four à 180°C (th. 6) et placez vos empreintes sur la plaque perforée.

Coupez le poireau en 4. Mettez les morceaux dans le bol puis mixez 3 à 4 secondes en vitesse 5 (vérifier la découpe sinon appuyez sur la touche TURBO pendant environ 2 pulsions).

Raclez les bords à l'aide de la spatule. Ajoutez quelques gouttes d'huile d'olive et réglez le minuteur sur 4 minutes, la température sur 90°C et la vitesse sur 2.

Additionnez les bâtonnets de crabes, la crème, les oeufs, le sel et le poivre. Mixez selon la texture souhaitée à l'aide de la vitesse 5.

Garnissez les empreintes puis faites cuire 15 minutes au four à 180°C (th. 6).

Lorsque la cuisson est terminée préparez la sauce et prolongez la cuisson au four de 5 minutes.

Préparation de la sauce citronnée :

Versez tous les ingrédients dans le bol puis réglez le minuteur sur 4 minutes, la température sur 80°C et la vitesse sur 2.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)	🕒	👤	🌀	Turbo ou pétrissage
Pour la mousse de crabe					
	poireaux	4 s		5	
	huile d'olive	4 min	90°C	2	
	crabe, crème, oeufs, sel, poivre			5	
Pour la sauce citronnée					
	tous les ingrédients	4 min	80°C	2	

Ma touche perso :