

Crabes des Îles

Ingrédients

pour 4 personnes

- 2 tranches de pain de mie
- 3 tranches de jambon
- 2 btes de 340 g de crabe
- 1 verre de lait
- 3 cuillères à soupe de persil
- 1 gousse d'ail
- 2 échalotes grises
- 35 g de beurre
- 2 cuillères à café de rhum blanc (Grappa)
- 1/2 bol de chapelure
- sel, poivre
- 1 œuf



Recette

Écroûter le pain, faire tremper la mie dans le lait.

Hacher le jambon.

Laver, égoutter et hacher le persil.

Peler et ciseler l'ail et les échalotes, mélanger et réserver.



Mettre le four en position grill.

Dans une poêle, faire fondre 25 g de beurre, y faire suer les échalotes. Ajouter la chair du crabe avec le jus (contenu dans la boîte). Ajouter l'ail et le mélange piment/persil. Cuire à feu doux 5 minutes en remuant fréquemment.

Ajouter la mie de pain préalablement pressée et le jambon haché. Assaisonner. Poursuivre la cuisson à feu doux quelques minutes.

Clarifier l'œuf. Mélanger le jaune avec le rhum blanc.

Lorsque la farce est cuite, la retirer du feu. Ajouter le jaune d'œuf et le rhum.



Répartir la préparation dans des coquilles individuelles ou dans un plat à gratin.
Saupoudrer de chapelure, parsemer de parcelles de beurre. Enfourner sous le grill
quelques minutes jusqu'à colorer la surface du plat.