



Gratin de crabe au combava

Pour 4 personnes.

Liste des ingrédients:

- 2 boîtes de crabe 100% morceaux de très bonne qualité
- 125 ml de crème liquide
- 125ml de lait
- 60 g de pain (le 1/4 d'une baguette)
- 35 g de beurre
- 3 gousses d'ail
- 1 cm de gingembre
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 cuillère à café de curcuma
- 1 oignon vert (cive)
- un peu de zeste de combava
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de poivre
- 1/4 de cuillère à café muscade
- 1 brin de persil
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 cuillère à café de fumet de poisson
- 1 branche de thym
- 40 g de chapelure
- 1 cuillère à café d'ail en poudre

Etapas de la recette:

- 1 Tremper le pain dans le lait tiède.
- 2 Egoutter le crabe.
- 3 Râper la carotte grossièrement.
- 4 Couper finement l'oignon, l'ail et le gingembre.
- 5 Délayer le fumet de poisson et la moutarde dans un peu d'eau tiède.
- 6 Préchauffer le four à 200°C.
- 7 Dans une poêle, roussir les oignons dans 20 g de beurre.
- 8 Ajouter l'ail, le gingembre, le sel, le poivre, la muscade, le curcuma et le thym.
- 9 Mélanger puis ajouter la carotte râpée et le crabe. Faire revenir pendant 1 minute.
- 10 Déglacer avec le mélange fumet/moutarde et laisser s'évaporer le liquide en remuant délicatement pour ne pas réduire le crabe en bouillie.
- 11 Couper le feu, sortir la branche de thym et réserver.
- 12 Mixer le pain trempé dans le lait avec la crème liquide, le persil et les branches d'oignon vert. Ajouter le mélange obtenu à la préparation au crabe.
- 13 Ajouter le zeste de combava et verser dans 4 ramequins à crème brûlée légèrement beurrés.
- 14 Dans une poêle faire fondre les 15 g de beurre restant et y faire dorer légèrement la chapelure et l'ail en poudre avec une pincée de sel.
- 15 Parsemer les gratins avec la chapelure grillée et enfourner 25 min.
- 16 Servir immédiatement.