

# Crabe farci

## **Ingrédients pour 4 personnes :**

400 g de crabe surgelé  
4 carapaces de crabe moyennes  
1 oignon frais  
2 cuillères à café de ciboulette ciselée  
1 cuillère à café de thym  
1 gousse d'ail écrasée  
1/2 cuillère à café de cumin  
1/2 cuillère à café de curry en poudre  
1 branche d'estragon  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
Piment d'espelette  
Sel, poivre  
2 cuillères à café de chapelure  
4 noisettes de beurre salé

## **Préparation :**

Dans l'huile d'olive, faire revenir l'oignon haché finement, la ciboulette, le thym et l'estragon égrené, la gousse d'ail écrasée. Cuire 2 à 3 minutes puis ajouter la chair de crabe émiettée, laisser cuire 10 minutes en remuant fréquemment.

Ajouter le cumin, le curry, le piment d'espelette, rectifier l'assaisonnement.

Préchauffer le four sur la fonction grill.

Remplir les carapaces, saupoudrer de chapelure, déposer une noisette de beurre salé sur chaque crabe.

Faire griller 10 minutes.

Déguster chaud.

<http://deliceyes.over-blog.org>