

The Sailing Cheffe

Ingrédients :

450gr de chair de Crabe Royal
2 tasses de pain tranché
1 tasse de vin blanc
125 ml de crème
200 ml de lait
1cc de paprika, sel poivre
Persil frais haché

Preparation:

1. Faire revenir l'oignon rouge et l'ail dans une poêle avec un peu d'huile. Ajouter les deux tomates hachées menus et cuire pendant 6 minutes. Réserver.

2. Faire revenir l'oignon blanc et l'ail dans une deuxième poêle avec un peu d'huile.

3. Ajouter le lait à la chapelure pour qu'elle absorbe. Ajouter sel et poivre.

4. Ajouter le vin blanc à l'oignon jusqu'à évaporation de l'alcool.

5. Puis ajouter la chapelure imbibée, le crabe, le paprika, dans la poêle. Faire cuire jusqu'à épaississement.

6. Ajouter le persil haché, la crème et environ 200 g de fromage. Mélangez bien le tout et rectifiez l'assaisonnement.

CHUPE DE CENTOLLA



7. Verser d'abord la sauce tomate dans un plat à gratin puis au-dessus la préparation avec le crabe. Ajouter du fromage râpé et des morceaux de crabe pour la décoration. On enfourne à 100 °C jusqu'à ce que le tout soit doré !

Plat typique de la région cap Horn où la pêche au crabe royal est pratiquée.

AROUND
THE WIND