Crabe en croûte de sel

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de cuisson	20 min
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Préparation

1 crabe, frais, de 600 g

1 kg de gros sel

1¼ cc de cinq épices en poudre

600 ml d'eau

Rincer le crabe à l'eau froide et l'essuyer.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 200 °C avec Air chaud + vapeur

Mettre le sel et le mélange de cinq épices dans un saladier, mélanger et ajouter l'eau. Mettre un quart du sel aux cinq épices sur une plaque tapissée de papier sulfurisé, le répartir aux dimensions du crabe et l'aplatir. Poser le crabe sur le sel, le ventre vers le haut, recouvrir avec le reste de la préparation au sel et appuyer légèrement.

Enfourner la plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Introduire l'aliment à cuire

Air chaud + vapeur 200 °C pendant 20 min

Retirer délicatement le crabe du sel à l'aide d'une pince. Brosser l'excès de sel, détacher les pattes du crabe et couper le crabe en deux. Dresser sur une assiette et servir.

Accessoires

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019