

## Délice de crabe, sauce citronnée ( Cook'in)

Publié par Sonia 4 Décembre 2014 à 01:16 PM



*Une recette Demarle réalisée avec l'aide de mon [Cook'in](#) et trouvée sur le site [Cook'in](#).*

*Une [entrée](#) qui sort de l'ordinaire, qui a beaucoup d'allure et qui remporte à chaque fois un grand succès.*

*Une petite sauce extra.*

*A faire cuire dans de petits moules plats, de mon côté ça sera l'empreinte Demarle fleur de printemps.*

*Tout à fait faisable sans le Cook'in également, à l'aide d'un mixer et d'une casserole.*

*Pour 12 mousses de crabe*

- 250 gr de blancs de poireaux
- huile d'olive
- 350 gr de surimi au crabe
- 3 cs de crème épaisse à 15 % de mg
- 3 œufs
- sel, poivre

Pour la sauce

- 1 cc de moutarde
- 200 gr de crème épaisse à 15 % de mg
- 75 gr de beurre
- citron
- ciboulette
- sel, poivre

Couper vos blancs de poireaux en morceaux et les mettre dans le bol de votre Cook'in puis mixer 4s, vit 5.

Racler les bords du bol et mixer à nouveau 5s.

Ajouter un ½ cc d'huile d'olive et programmer 4 min, 90° , vit 2.

Mettre ensuite le surimi coupé en morceaux, la crème, les œufs, le sel et le poivre et mixer vitesse 5 jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

Préchauffer votre four à 180°.

Garnir vos empreintes de cette préparation et faire cuire 20 minutes.

Pendant ce temps nettoyer le bol du Cook'in.

Une fois les mousses cuites, mettre dans le bol tous les ingrédients composant la sauce, j'ai mis 2 cs de jus de citron, et programmer 4 min, 80° , vit 2.

Servir les mousses avec un peu de sauce pour une entrée. Pour un plat principal rajouter du riz blanc en accompagnement et éventuellement nappé de sauce.

*Je vous rappelle pour conclure l'a dresse mail à laquelle vous pouvez m'envoyer les photos de vos réalisations:*  
***carflaga@gmail.com***

*je me ferai une joie de les publier lors d'une prochaine mise à l'honneur*

