

# La terrine de crabe chaude de Jeanne

« Ch cua th ịt h ồ p  », littéralement « pâté de crabe et de viande à la vapeur » est une recette vietnamienne que j'aime particulièrement. J'ai préféré traduire en « terrine de crabe chaude » que je trouve plus joli. Traditionnellement cuit à la vapeur, maman est passé à la cuisson au micro-ondes qu'elle trouve plus pratique dans la vie de tous les jours.



Il existe des variantes de ce plat notamment à base d'anchois. Ma préférence va tout de même au crabe et c'est encore meilleur avec un crabe de qualité comme le tourteau que maman utilise régulièrement.

Ce plat est à accompagner de manière fort classique de riz parfumé et nước m m préparé (recette à suivre [ici](#) ).

## Ingrédients

Terrine de crabe chaude pour 4 personnes

- 250 g de chair de crabe fraîche ou en boîte
- 250 g d'échine de porc
- 3 œufs
- 50 g de vermicelles transparents
- 50 g de champignons noirs
- 1 oignon
- sel, poivre
- sauce nước m m

- cébette ou ciboulette



## Instructions

1. Faites tremper les champignons noirs et le vermicelle pendant 10 minutes puis égouttez-les
2. Coupez les vermicelles en sections de d'environ 4 centimètres
3. Coupez l'oignon et l'échine, hachez-les au robot puis placez la farce obtenue dans un récipient adapté au micro-ondes
4. Coupez les champignons noirs puis hachez-les au robot
5. Ajoutez les vermicelles, les champignons noirs, la chair de crabe ainsi que deux œufs
6. Ajoutez une cuillère de sauce nước chấm, salez et poivrez puis mélangez le tout
7. Battez un œuf et mélangez-y la cébette coupée

8. Versez le mélange œuf-cébette sur la farce puis poivrez légèrement
9. Mettez au micro-ondes pendant 15 minutes environ selon la puissance du four ou 25 minutes à la vapeur
10. Enlevez du four et dégustez !





---

## Les huîtres gratinées de Véro

Les fêtes sont passées mais personnellement, je trouve que toutes les occasions sont bonnes pour manger des fruits de mer. Nous avons profité ma chère et tendre et moi-même, d'une bourriche d'huîtres de Bouzigues gentiment ramenée par mon beau-père Freddy pour faire cette recette d'huîtres chaudes hyper simple.

Pas de sel dans cette recette car les huîtres de Bouzigues sont assez salés mais peut-être qu'avec d'autres variétés il faudra ajuster. Vous pouvez remplacer le beurre par du St-Hubert bio si vous préférez utiliser de la matière grasse

végétale ou si vous avez oublié de sortir le beurre à l'avance  
□

## Ingredients

Huîtres gratinées pour 2 personnes

- 1 douzaine d'huîtres
- 150g de beurre mou ou du St-Hubert bio
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 petite poignée de persil
- 80g de chapelure environ
- du poivre
- du gros sel

## Instructions

1. Malaxez le beurre mou
2. Coupez et hachez l'ail, l'échalote et le persil et mélangez-les au beurre
3. Poivrez
4. Ajoutez la chapelure et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène à votre convenance
5. Saupoudrez le gros sel au fond d'un plat afin de pouvoir caler les huîtres
6. Jetez la deuxième eau des huîtres puis nappez-les avec la pâte
7. Placez les huîtres sous le grill à 230° pendant 15 minutes environ jusqu'à ce qu'elles soient bien gratinées
8. Retirez du four et dégustez !





