

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 !



