

Bouchées de Spaghetti au crabe



Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 1 heure 10 minutes

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 Spaghetti
- 1 oignon
- Huile
- 1 boîte de concentré de tomates
- Ail
- 100 gr de gruyère râpé
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 2 cuillères à soupe de farine
- 200 gr de crabe émietté
- 2 verres de jus de crabe mélangé à du lait
- 6 bouchées
- 6 belles crevettes
- Muscade
- Sel, poivre

Préparation :

1. Faites cuire la spaghetti entière dans l'eau bouillante pendant 20 minutes
2. Coupez-la en deux, enlevez les graines à l'aide d'une fourchette et retirez les filaments
3. Faites revenir les rondelles d'oignons dans l'huile, ajoutez la spaghetti, le concentré de tomates et l'ail hâché
4. Salez et poivrez
5. Faites cuire au four 10 minutes et, avant la fin de la cuisson, ajoutez le gruyère et la muscade
6. Préparez une sauce béchamel et ajoutez-y le mélange jus de crabe et lait progressivement
7. Incorporez la sauce et le crabe à la préparation précédente

Bouchées de Spaghetti au crabe

8. Garnissez les bouchées et passez-les au four à 180°C pendant 15 minutes
9. Décorez les bouchées avec quelques crevettes