

Bouillon aromatique, cuisson des crustacés |

Recette pour 4 personnes

Description

Un bouillon aromatique pour cuire vos crustacés.

L'astuce du chef

Évitez tous ingrédients rouges (tomate, pâte de tomate, poivrons rouges...) dans votre bouillon. Cela le rendrait trouble et peut apporter de l'amertume.

Ingrédients

Bouillon aromatique

- 6 Litre(s) Eau
- 2 Unité(s) Citron
- 2 Branche(s) Céleri-branche
- 2 Unité(s) Oignon
- 2 Unité(s) Clou de girofle
- 1 Cuil. à soupe Gingembre frais
- 120 Gr Sel
- 1.20 Kg Crabe des neiges

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Bouillon

Dans une grande casserole, mettre de l'eau, les citrons coupés en deux, le gingembre en rondelles, les branches de céleri tronçonnées, l'oignon épluché, piqué des clous de girofle et le sel.

Laissez cuire deux à trois minutes le bouillon à ébullition, plongez ensuite les pattes de crabe durant 4 à 5 minutes.

Les refroidir puis les décortiquer au besoin.

Bon appétit!