

Max & VÉNUUS

Crabe au poivre de Sichuan

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 crabes mous
- 50 gr de poivre de Sichuan
- 50 gr de gros sel
- 4 gousses d'ail
- 2 cm de gingembre
- 2 petits piments becs d'oiseau
- 1 salade Iceberg
- Maïzena
- Huile neutre
- Vin de riz
- Vinaigre de riz

Préparation

1. Faites torrifier à sec, dans un wok, le poivre de Sichuan et le gros sel pendant une vingtaine de minutes en remuant régulièrement ;
2. Pendant ce temps, passez les crabes dans la maïzena en les tapotant pour enlever l'excédent de maïzena. Réservez ;
3. Une fois le mélange poivre/sel torrifié et refroidi, mixez-le afin d'obtenir une poudre fine. Réservez ;
4. Passez les crabes quelques secondes dans une huile de friture à 200° pour fixer la maïzena. Epongez-les et réservez-les ;
5. Epluchez ail et gingembre. Dégermez l'ail, hachez-le finement avec le gingembre et les piments bec d'oiseau. Faites revenir le mélange dans de l'huile bien chaude et ajoutez-y les crabes. Mélangez délicatement, assaisonnez avec le mélange poivre de Sichuan/gros sel, puis enlevez les crabes ;
6. Déglacez au vin de riz et ajoutez un trait de vinaigre de riz ;
7. Nappez légèrement le crabe avec cette sauce et déposez-les sur un lit salade iceberg ciselée.

Bon appétit