

# Verrines Panna cotta au crabe

Temps de préparation : 10 min  
Temps de cuisson : 3 min

## Ingrédients :

### Pour 6 verrines :

- 400 ml de crème liquide entière
- 6 g de gélatine bovine en poudre
- 121 g de miettes de crabe (poids net égoutté)
- 4 bâtonnets de surimi
- du poivre 5 baies
- sel fin de Guérande (modéré)

### Pour la décoration:

- 3 bâtonnets de surimi
- QS\* de ciboulette ciselée

Dans le bol du Cook'in®, mettre la crème liquide, le sel fin de Guérande et le poivre 5 baies.  
Chauffer pendant 3 minutes à 100°C à la vitesse 2.

Ajouter la gélatine en poudre.

Mélanger 20 secondes à la vitesse 3.

Ajouter les miettes de crabe et les bâtonnets de surimi.

Mixer 1 minute à la vitesse 5 + quelques pulsions TURBO.




Verser dans les verrines. Filmer l'ensemble.

Réserver au réfrigérateur le temps qu'elles soient prises.

Décorer avec du surimi détaillé en petits morceaux et saupoudrer de ciboulette ciselée.

Filmer à nouveau l'ensemble des verrines et placer au réfrigérateur jusqu'au service.

QS\* = quantité suffisante

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Crème, sel fin de Guérande, poivre 5 baies	3 min	100°C	2	
	Gélatine en poudre	20 sec		3	
	Miettes de crabe, 4 bâtonnets de surimi	1 min		5	TURBO

Ma touche perso :

Recette pour votre

Cook'in

