

# Verrines de crabe et crème d'artichaut

à l'orange



**Pour 4 verres ou 8 petites verrines**

**Préparation : 25 minutes**

**Cuisson : 15 minutes**

- 120 g de chair de crabe
- 6 fonds d'artichauts (surgelés)
- Jus d'un 1/2 citron
- 1/2 orange non traitée
- 10 cl de crème fraîche entière
- 1 bouquet de coriandre fraîche
- 1 c à café d'échalotes hachées
- Sel
- Poivre

Placez le récipient et les batteurs au congélateur et la crème au frais le temps de la préparation.

Commencez par faire cuire les fonds d'artichauts surgelés dans de l'eau bouillante salée pendant 15 minutes à partir de l'ébullition.

Prélevez le zeste de la demi orange et pressez son jus. Mettez le zeste d'orange dans une casserole d'eau froide et portez à ébullition puis égouttez. Coupez les finement et réservez.

Vérifiez la cuisson des fonds d'artichauts avec une pointe de couteau, ils doivent être bien cuits, sinon poursuivez un peu la cuisson. Égouttez les fonds d'artichauts et laissez-les tremper dans de l'eau froide additionnée de jus de citron jusqu'à refroidissement. Ensuite coupez-les en petits morceaux et placez-les dans le bol du robot avec le jus d'orange. Mixez jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Hachez la coriandre. Égouttez la chair de crabe et placez-la dans un saladier. Mélangez avec la coriandre et l'échalote. Répartissez ce mélange au fond des verres ou verrines.

Montez la crème en chantilly.

Ajoutez le zeste d'orange à la purée d'artichauts. Incorporez délicatement la crème chantilly en soulevant la préparation avec une spatule. Assaisonnez de sel et poivre et versez dans les verres ou verrines.

Réservez au frais jusqu'au moment de servir. Décorez avec une feuille de coriandre.