



ALASKA A LA CARTE AG
CH-3615 Heimenschwand

tel. +41 (0)33 453 11 86
info@alaska-wildlachs.ch
www.alaska-wildlachs.ch

Préparation du crabe royal

Dans le four

Préchauffez le four à 200/220°

En fonction de la taille des pattes, utilisez un moule résistant au four (par exemple verre pyrex) ou remplissez le plateau à gâteaux $\frac{3}{4}$ avec de l'eau bouillante salée. Pour la tôle: Placez la tôle dans le four encore froid sur la rainure la plus basse, fixez la feuille d'aluminium déjà à l'arrière et sur les deux côtés (placez-la autour du bord de la tôle de manière à créer un tunnel suffisamment large/haut avec l'ouverture vers l'avant).

Placez les pattes de crabe royal décongelées dans l'eau salée et couvrez le moule ou le plateau à gâteaux d'une feuille d'aluminium afin que la vapeur ne puisse pas s'échapper (fermez le tunnel de feuille d'aluminium à l'avant / placez-le avec précaution sur le bord du plateau à gâteaux).

Faites cuire les crabes royaux pendant 15 minutes (en fonction de l'épaisseur des pattes)

Sur la cuisinière

Placez les petits pattes dans une casserole avec de l'eau bouillante salée et faites-les cuire pendant environ Faire cuire pendant 10 minutes (selon l'épaisseur des cuisses) à feu moyen. Les jambes doivent être entièrement recouvertes d'eau dans la casserole.

Tuyau

Traditionnellement, les crabes royaux sont servis avec du beurre chaud fondu ou des tranches de citron.