



Soupe crémeuse au crabe

PORTIONS
de 4 à 6

TEMPS DE PRÉPARATION
20 minutes

TEMPS DE CUISSON
16 minutes



Porte d'entrée de la Côte-Nord longeant la Route des Baleines, la région de Manicouagan déborde de mille et un délices. Le crabe des neiges en est un qui vaut bien un détour gustatif. Voici une recette qui vous mettra illico l'eau à la bouche!

Ingrédients

- 1 oignon
- 2 carottes
- 2 branches de céleri
- 60 ml (1/4 de tasse) de beurre
- 15 ml (1 c. à soupe) d'ail haché
- 60 ml (1/4 de tasse) de farine
- 500 ml (2 tasses) de lait
- 250 ml (1 tasse) de fumet de poisson
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de muscade
- sel et poivre au goût
- 500 ml (2 tasses) de chair de crabe des neiges
- 250 ml (1 tasse) de maïs en grains (frais ou surgelé)
- 30 ml (2 c. à soupe) de ciboulette hachée
- 125 ml (1/2 tasse) de crème à cuisson 15%

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Préparation

- 1 Hacher l'oignon. Couper les carottes et le céleri en dés.
- 2 Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu moyen. Faire revenir l'oignon, les carottes, le céleri et l'ail de 2 à 3 minutes. Saupoudrer de farine et remuer. Verser le lait et le fumet. Porter à ébullition en fouettant.
- 3 Ajouter la muscade et l'assaisonnement. Couvrir et laisser mijoter à feu doux de 12 à 15 minutes.
- 4 Incorporer la chair de crabe, le maïs en grains, la ciboulette et la crème. Prolonger la cuisson de 4 à 5 minutes.