



Trempelette chaude de crabe des neiges

[RECETTES](#) - [FRUITS DE MER](#)



NOMBRE DE PORTION : 10 ENTRÉES

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 * MIN

TEMPS DE CUISSON : 20-25 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 8 onces de chair de crabe des neiges frais
- 1 conserve (398 ml) de cœur d'artichaut
- 1 $\frac{1}{4}$ tasse de yogourt grec
- $\frac{1}{2}$ tasse de mayonnaise
- $\frac{3}{4}$ tasse de crème sûre
- 1 tasse de parmesan, râpé
- 2 tasses de cheddar blanc fort, râpé
- 1 tasse d'emmental, râpé
- 1 bloc (250 grammes) de fromage à la crème
- 1 c. thé de poudre d'ail
- $\frac{1}{2}$ c. thé de poudre de cayenne
- Sel et poivre au goût
- 5 oignons verts, ciselés

Préparation

1. Préchauffer le four à 375 F.
2. Couper grossièrement les cœurs d'artichauts et retirer le plus d'eau possible en les pressant dans un coton-fromage ou un linge propre. Réserver.
3. Fouetter tous les ingrédients sauf la moitié des oignons verts, la chair de crabe et les artichauts. Réserver.

4. Ajouter la chair de crabe et les cœurs d'artichauts.
5. Mélanger.
6. Déposer dans un plat allant au four et cuire sur la grille du centre pendant 20-25 minutes. Jusqu'à ce que les rebords soient dorés.
7. Laisser reposer 10-15 minutes avant de servir.
8. Parsemer le reste des oignons verts sur la trempette.
9. Déguster avec du pain ou des croustilles de maïs.

*note : si vous achetez les pattes de crabe, ajoutez 15 minutes de préparation pour défaire la chair des pattes.