

# CRABE FARCI CUIT A LA VAPEUR

Préparation: 15 mn

Cuisson: 40 mn

4 personnes:

2 cs d'ail haché,  
2 bouquet de coriandre haché (avec les tiges)  
200 g de chair de crabe,  
200 g d' échine de porc haché,  
1 œuf,  
1 c.à s de sauce poisson,  
1 c.à s de sauce soja,  
2 piments rouge épépinés hachés.

1. Mélangez tous les ingrédients dans un mixeur et mélangez bien.
2. Remplir les carapaces de crabes de cette mixture
3. Cuire à la vapeur 15 minutes.
4. Servez avec du riz blanc.