

CUISSON DU CRÂBE DES NEIGES

Ingrédients :

- 4 crâbes entiers
- 6 litres d'eau
- 3\4 tasse de sel de mer

Méthode :

- Amener l'eau et le sel à ébullition
- Pendant que l'eau chauffe, enlever les pattes des crâbes et les nettoyer dans l'eau froide
- Mettre les sections dans l'eau bouillante
- Lorsque l'eau recommence à bouillir, compter 12 minutes
- Sortir et déposer dans un plat. Attendre 10 minutes
- Dégustez!