

Etoile de thon et crabe

Temps de préparation : 5 min
Temps de cuisson : 25 min

Ingrédients pour la terrine :

- 1/2 oignon
- QQ brins de ciboulette ou 3 cuillères à soupe de ciboulette ciselée
- 1 boîte de thon
- 1 boîte de miettes de crabe
- 1 boîte de crevettes décortiquées
- 3 gros œufs ou 4 petits
- 100 ml de crème liquide
- sel et poivre du moulin

Ingrédients pour l'accompagnement:

- 1 bouillon de légumes maison ou reconstitué
- 280 g de riz
- 5 œufs

Recette pour votre
Cook'in



Dans le bol, mixer l'oignon et la ciboulette.

Ajouter le thon et le crabe égouttés, mixer 10 sec/vit 6.

Ajouter les œufs, la crème et l'assaisonnement. Mixer le tout 20 sec/ vit 8.

Ajouter les crevettes égouttées et mélanger 15 sec/vit 2.

Verser l'appareil dans le petit moule Etoile placé sur le plateau du cuit-vapeur.

Dans le bol, verser 1,5 l d'eau + 1 bouillon de légumes.

Placer le riz dans le panier inox. Dans le cuit- vapeur placer les œufs.

Fermer le bol avec le cuit vapeur complet. Cuire 30 min/120°C/vit 2.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Oignon, ciboulette	10 sec		6	
	thon et crabe égouttés	20 sec		8	
	œufs, crème, assaisonnement	15 sec		2	
	Eau+cube de bouillon+riz	25 min	120°C	2	
	Œufs				
	Moule étoile				

Ma touche perso :