

Soupe de crabe à l'aneth

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 crabe ou 2 boîtes de crabe (dans les 4 euros)
- 1 poireau
- 2 tomates
- 5 gousses d'ail
- 1 bouquet d'aneth
- 1 oignon
- 4 cuillères de crème fraîche
- 1/2 verre d'huile d'olive
- 1 c.à.c. de pâte de curry (ou de curry en poudre + 1 pincée de piment)
- 1 dizaine de croûtons
- sel et poivre

Emincer l'oignon, piler l'ail et faire revenir le tout dans une cocotte avec l'huile d'olive ; couper le blanc de poireau en rondelles, ébouillanter les tomates, les peler et les couper en rondelles ; hacher l'aneth.

Plonger le crabe dans l'eau bouillante pendant 20 min et le décortiquer.

Dans la cocotte, incorporer le curry, puis les légumes, l'aneth et le crabe ; ajouter 1.5 à 2 litres d'eau ; saler et poivrer. Laisser cuire 1 heure même un peu plus jusqu'à que les poireaux soient fondant.

*Passer le tout au mixer et incorporer la crème fraîche ;
Servir avec les croûtons.*

Accord met et vin :

Servir avec un Sylvaner ou un Coteaux du Languedoc blanc ou un Bandol rosé.