

## VELOUTE EXOTIQUE AU CRABE (4 pers)

1 gros Crabe  
30 cl de lait de coco  
1 gousse d'ail  
1 cm de gingembre frais  
1 citron vert  
1 cube de bouillon de légumes dégraissé  
1 c à s de sauce soja sucrée  
3 brins de coriandre  
1 pincée de piment en poudre

Cuire le crabe environ 20 min à l'eau bouillante.  
Egoutter, laisser refroidir et décortiquer.

Peler et râper finement le gingembre.

Râper le zeste de citron et presser son jus.

Peler et presser l'ail.

Rincer et ciseler la coriandre.

Porter à ébullition 40 cl d'eau avec le cube de bouillon.

Verser le lait de coco, la sauce soja, le jus et le zeste de citron. Ajouter le piment, l'ail, le gingembre.

Porter doucement à ébullition en remuant.

Répartir la chair du crabe dans 4 bols, verser le velouté dessus, parsemer de coriandre et servir aussitôt.