

New Brunswick Snow Crab

Stuffed Mushroom Caps
Au Gratin

Chapeaux de champignons farcis au Crabe des neiges du Nouveau-Brunswick

Au gratin



Ingredients

9 servings

18	stuffer mushrooms
30 mL	chopped shallots
15 mL	butter or margarine
175 mL	cream cheese
1 can	(320 g) snow crab meat, defrosted
10 mL	chopped chives
10 mL	fresh chopped parsley
50 mL	seeded and cubed tomato
Pinch	pepper
5 mL	fresh lemon juice
30 mL	dry bread crumbs
175 mL	grated emmental cheese

Method

- Preheat oven to 450° F (230° C).
- Clean mushrooms by brushing. Remove stems and chop. Reserve caps.
- In a small skillet over low heat melt butter; add mushroom pieces and shallots; cook until all juices have evaporated.
- Cool slightly. In a bowl, add mushrooms, cream cheese, drained snow crab (squeezed to medium dry), bread crumbs, chives, tomato, pepper and parsley. Mix well. Taste and adjust seasonings.
- Fill mushrooms and place in a lightly oiled pie plate; top with cheese.
- Bake on middle rack for 15-20 minutes.



Ingrédients

9 portions

18	champignons à farcir
30 mL	échalotes hachées
15 mL	beurre ou margarine
175 mL	fromage à la crème
1 boîte	(320 g) chair de crabe des neiges, décongelée
10 mL	ciboulette hachée
10 mL	persil frais haché
50 mL	tomate épépinée et coupée en dés
Pincée	poivre
5 mL	jus de citron frais
30 mL	chapelure sèche
175 mL	fromage emmental râpé

Préparation

- Préchauffer le four à 450°F (230°C).
- Brosser les champignons doucement.
- Enlever les queues et les hacher. Réserver les chapeaux.
- Faire chauffer le beurre dans une petite casserole à feu doux. Y jeter les morceaux de champignons et les échalotes. Les cuire jusqu'à évaporation des jus.
- Refroidir légèrement et mettre dans un bol. Y ajouter les champignons, le fromage à la crème, le crabe (égoutté et essoré moyennement), la chapelure, la ciboulette, les tomates, le poivre et le persil. Goûter et ajuster l'assaisonnement. Bien remuer.
- Farcir les champignons et les placer dans une assiette à tarte huilée; saupoudrer de fromage. Cuire sur la grille du milieu pendant 15 à 20 minutes.

