

TERRINE DE CRABE



Ingrédients

2 boîtes de crabe (200 gr.)
6 tomates
6 œufs
4 c.à soupe de crème épaisse
3 c.à soupe huile d'olive
30 gr. Beurre
sel – poivre

- a) Émiettez le crabe,
- b) ébouillanter les tomates (j'avais pris des olivettes qui sont plus charnues), les peler et les épépiner puis les couper en cubes
- c) les faire revenir dans l'huile d'olive en n'oubliant pas de saler et poivrer
- d) beurrer vos ramequins et les placer au réfrigérateur pour " fixer " ce beurre et penser à préchauffer le four à th. 6 (180°C)
- e) battre les œufs avec la crème, y ajouter le coulis de tomates et le crabe puis rectifier l'assaisonnement,
- f) couler votre appareil dans des ramequins beurrés,
- g) faire cuire au bain-marie 20 minutes



Bon appétit,