

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

PARMENTIER AU CRABE ET CITRON VERT

Pour 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 A 40 mn

Ingrédients :

- 1 kg de pommes de terre
- 600 g e chair de crabe surgelé ou en boîte
- 25 cl de crème épaisse
- 100 g de beurre
- 1 citron vert
- 1 cuillère à soupe de persil ciselé
- 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée
- Sel
- Poivre

Préparation :

Faites cuire les pommes de terre à l'eau bouillante entre 20 et 25 mn, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Pendant ce temps, émiettez la chair de crabe. Disposez-la dans une terrine, râpez au-dessus le zeste du citron vert, ajoutez 1 cuillerée à soupe de jus de citron, 15 cl de crème épaisse et la ciboulette ciselée. Mélangez.

Préchauffez le four à 210°.

Pelez les pommes de terre, puis passez-les au presse-purée. Ajoutez le beurre, tournez, versez le reste de crème, salez, poivrez, ajoutez le persil et mixez.

Versez la moitié de la purée dans un plat ou des ramequins à four, lissez la surface, répartissez dessus la préparation à base de crabe, recouvrez du reste de purée puis lissez la surface de nouveau. Glissez au four et laissez cuire pendant 10 mn.

Servez chaud ou tiède.