

Recette du Cake au Crabe

- x 200 gr de Crabe surgelé (pattes + Chair)
- x 4 oeufs
- x 1 petit pot de crème fraîche épaisse
- x le même pot de lait entier
- x 2 C à Soupe de farine fluide Francine délayée à part dans un peu de lait froid
- x 1 C. à Soupe de concentré de tomates (en tube.)
- x 1 petite poignée de Persil haché - + sel + poivre -

Dans l'ordre :

On bat ↓ les oeufs en omelette
on rajoute le lait. la crème.
le Concentré de tomates, la farine
délayée le sel le poivre -

On bat bien tout l'ensemble

puis on rajoute le crabe
décongelé et pressé entre
les mains, en dernier le
persil -

Il faut beurrer un moule
à cake très très largement
On y verse tout l'ensemble -
et on glisse au four
(préalablement chauffé à 6/4
du thermostat)
au bain-Marie -

Il faut environ 1H de Cuisson.

Avec ces ingrédients
on ne peut avoir qu'un
petit cake -

Il faut donc doubler
ou plus lorsqu'on est plus
nombreux -