

Une délicieuse Entrée au Crabe
sur (Pour 4 Personnes)

1 Bte de crabe ou du crabe surgelé 200 gr -

2 oeufs

1 C. à soupe bien pleine de crème fraîche épaisse

3 C à Soupe de lait.

1 C à Soupe de persil haché grossièrement

1 C à Soupe bien Rase de concentré de tomates

Sel et poivre -

Il vous faudra une pâte feuilletée toute prête mais pas déjà étalée, ce serait top fin -

Chauffer le four thermostat 7 au moins 10 minutes avant d'y glisser le plat.

Beurrer un moule carré de 22cm de côté

(Cette dimension correspond aux 6 ingrédients ci-dessus)

y mettre la pâte étalée sur $\frac{1}{2}$ cm d'épaisseur

Dans un saladier, Battre les 2 oeufs + la crème + le concentré de tomates + le persil + sel + poivre et en dernier la boîte de crabe bien égoutté -

Versez sur votre pâte cru et vite au four chaud pendant $\frac{1}{4}$ d'heure -

Après ce temps, mettre le thermostat sur 5 et laisser cuire encore $\frac{1}{2}$ heure.

Éteignez le four, il finira seul sa cuisson $\frac{1}{4}$ d'h de plus -

Bon et appétit.