

TIMBALES DE CRABES

Pour 4 personnes



*200 g de crabe une boîte au naturel
2 cuillères à soupe huile d'olive
10 g de beurre
2 cuillères à soupe de crème fraîche
1 brin d'estragon
3 tomates
3 oeufs
sel, poivre ou paprika*

1. Ouvrir la boîte de crabe. Rincez, égouttez soigneusement puis émiettez grossièrement.
2. Ebouillantez 30 secondes les tomates. Pelez, épépinez et coupez-les en morceaux.
3. Faites les cuire dans une poêle chaude pendant 10 minutes pour obtenir un coulis. Salez, poivrez
4. Préchauffez votre four 180°
5. Beurrez 4 ramequins individuels.
6. Battez les oeufs avec la crème fraîche. Salez, poivrez. Ajoutez le coulis de tomates, le crabe puis l'estragon ciselé. Mélangez bien et rectifiez au besoin l'assaisonnement.
7. Répartissez le mélange dans les ramequins. Enfournez et faites cuire au bain marie 20 minutes.
8. Laissez tiédir les ramequins et placez les alors au réfrigérateur. Au moment de servir, plonger les dans l'eau chaude pour les démouler plus facilement.
9. Dégustez froid.

Accompagné avec une tomate en dés et une salade verte et une mayonnaise.