

PAIN DE CRABE

Prépa. 10 min. - cuisson 45 min.

Ingrédients pour 8 personnes

- 4 œufs
- 3 boîtes de crabe – morceaux et pattes (nautilus)
- 1 boîte de crème UHT 20cl
- 1 c à s de maïzena
- 1 pincé de sel et poivre
- 1 c à c de paprika
- pour teinter une c à s de concentré de tomate

Préparation

1. Mélangez les 4 œufs, la crème et la maïzena
2. Ajoutez les 3 boîtes de crabe, le sel, le poivre, le paprika et le concentré de tomate, bien mélanger.
3. Versez dans un plat à cake et mettez au four au bain marie th.6 pendant 45mn.
4. Laissez refroidir et mettez au réfrigérateur une nuit.

ROULE D'ÉPINARDS AU SAUMON

Préparation : 15mn - Cuisson : 25 à 30mn - Repos 1 journée

Ingrédients pour 6 personnes :

- 500g d'épinard en boîte haché
- 4 belles tranches de saumon fumé
- 4 œufs
- 1 fromage Boursin ail et fines herbes
- Sel – Poivre

Technique :

- 1 Battre les œufs avec les épinards
- 2 Étaler la préparation sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé beurré (moule à biscuits roulés)
- 3 Mettre au four à 210° (th 7)
- 4 Retirer du four et laisser refroidir un peu. Recouvrir de fromage Boursin puis des tranches de saumon.
- 5 Rouler comme un biscuit roulé, l'envelopper d'un papier film et garder au réfrigérateur une journée.
- 6 Couper des tranches de 3cm d'épaisseur.
- 7 Accompagner de tomates cerise ou de feuilles de salade de saison