



Cakes salés
Pain au crabe



1h10 15 min 40 min 15 min 157

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Étape 1

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.5).
- 2 Battre les oeufs dans un cul de poule, saler et poivrer.
- 3 Ajouter le persil ciselé, le gruyère râpé, la crème et le concentré de tomate, fouetter pour bien amalgamer le tout.
- 4 Egoutter et émietter la chair de crabe et l'ajouter à la préparation, remuer.
- 5 Bien beurrer un moule à cake, sur le fond et sur les bords.
- 6 Verser la préparation dans le moule et le placer dans un bain-marie.
- 7 Pour préparer le bain-marie, mettre de l'eau dans un plat à gratin et y placer le moule utilisé pour le pain au crabe. L'eau ne doit pas dépasser la moitié du moule.
- 8 Enfourner à mi-hauteur et faire cuire 40 minutes.
- 9 Le pain au crabe est cuit lorsque les bords commencent à se détacher du moule.

120 g **Chair de crabe**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
2 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
20 g **Gruyère râpé**
2 c. à soupe **Persil plat**
2 c. à café **Concentré de tomate**
1 Sel
1 Poivre

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir le moule du four et le faire refroidir avant de démouler le pain au crabe.
- 2 Déguster le pain au crabe froid.