Entrées froides aux produits de la mer

Mille-feuille croustillant au crabe

13 min	10 min	3 min	0	173
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le mille-feuilles

- 200 g **Crabe**
- 3 **Feuille(s) de brick**
- 1 **Tomate(s)**
- 20 g **Mesclun**
- 10 g **Beurre**
- 1 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 c. à soupe **Vinaigre balsamique**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des feuilles de brick

1. Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
2. Découper chaque feuille de brick en 4 carrés puis les déposer sur une feuille de papier sulfurisé et les badigeonner de beurre fondu.
3. Les faire dorer 3 minutes au four.
4. Surveiller la cuisson de près car les feuilles de brick brûlent très vite !

Étape 2

Préparation de la garniture

1. Égoutter le crabe et le mettre dans un bol.
2. Arroser avec un peu d'huile d'olive, saler et poivrer et bien mélanger.
3. Épépiner la tomate et la couper en petits dès.
4. Assaisonner la salade avec l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, le sel et le poivre et bien mélanger.

Étape 3

Dressage du millefeuille

1. Dans chaque assiette disposer une feuille de brick.
2. Mettre un peu de salade, des dés de tomates et du crabe puis remettre une feuille de brick, de la salade, des tomates et du crabe.
3. Terminer par une feuille de brick.
4. Décorer avec une feuille de salade et un morceau de tomate.
5. Déguster très frais.