

Terrine de crabe

Ingrédients :

400g de chair de crabe

4 œufs

20cl de crème liquide

1c et demi à soupe de maïzena

1 demi-verre de lait

Ciboulette sel poivre



Préparation :

Mélangez bien les ingrédients en les versant dans une terrine en respectant l'ordre suivant: la chair de crabe, les œufs, la crème liquide, la maïzena, et le lait.

Saler poivrer à votre convenance ajoutez la ciboulette hachée.

Vous pouvez faire gratiner sa surface en la couvrant de gruyère râpé avant de placer la terrine au four;ou faire dorer sa croûte en la badigeonnant de jaune d'œuf avant cuisson.

Enfournez th5(150°) pendant 45mn.

Laissez refroidir au frigo avant de servir.

Dégustez votre terrine de crabe froide ou encore tiède.