

### Feuilleté au crabe



#### **Pour 6 personnes (1 rectangle par personne) :**

- 500 g de pâte feuilletée ou 2 rouleaux prêts à l'emploi
- 400 g de miettes de crabe
- 1 oignon
- 1 échalote
- 1 carotte
- 1 poireau
- 15 cl de vin blanc
- 3 cl de cognac
- 1 bouquet de persil
- 2 c. à soupe de crème fraîche
- 1 jaune d'oeuf
- 30 g de beurre
- Sel et poivre

Pelez et émincez finement la carotte, le poireau, l'oignon et l'échalote. Faites-les fondre dans une poêle beurrée pendant 5 min. Effeuiliez et ciselez le persil.

Egouttez le crabe, mettez-le dans la poêle avec cognac, faites chauffer et flambez. Versez le vin blanc, puis la crème et le persil, assaisonnez et laissez mijoter quelques minutes.

Préchauffez le four à 230°C (th.7/8). Farinez un plan de travail et faites un boule. Etalez la pâte au rouleau et découpez-la en 6 rectangles. Faites des croisillons dessus avec un couteau et badigeonnez-les de jaune d'oeuf battu.

Enfournez les rectangles 20 min. A la sortie du four, coupez-les en deux dans l'épaisseur, creusez les parties inférieures et garnissez-les de préparation au crabe.

Couvrez des demi-rectangles supérieurs et laissez au frais jusqu'au moment de servir.