

## Ravioles de crêpes à la chair de crabe

### Pour 4 ravioles ( 2 crêpes de 23 cm)

200 gr de chair de crabe

50 gr de lard fumé

2 oignons

1 jaune d'oeuf

5 cl de crème fraîche

Beurre 1/2 sel

Assaisonnement

Avec un emporte-pièce de 8 cm, découpez 8 cercles dans les crêpes

Taillez le lard en lardons

Epluchez et hachez finement les oignons ( j'ai remplacé 1 oignon par 1 poireau tronçonné très finement)

Dans une sauteuse, faire fondre le beurre et laissez les oignons et le poireau cuire à feu doux (15mn)

Ajoutez les lardons, faites suer pendant 5 mn et ajoutez la crème

Laissez réduire

Ajoutez la chair de crabe émiettée

Assaisonnez

Dans un récipient battez l'oeuf puis badigeonnez le dessus des cercles de crêpes qui feront la base

Déposez au centre environ 1càs de l'appareil

Recouvrez avec les cercles restants, appuyez bien sur le contour pour fermer les ravioles

*J'ai de nouveau badigeonné le dessus à l'oeuf (facultatif)*

Passez au four à 220° (th7) pendant 6-8 mn

Servez sur une salade colorée

J'avais mis un oignon et un poireau mais vous pouvez ôter les oignons et faire "tout poireau"

A défaut de crabe, émiettez du poisson cuit (saumon, merlan)

Ces petites ravioles sont très agréables pour un repas léger