

# DELICE DE CRABE

## Ingrédients :

Pour 6 personnes

250 gr de blancs de poireaux

1 c. à soupe d'huile d'olive

350 gr bâtonnets de crabe (surimi)

3 c. à soupe de crème fraîche épaisse

3 œufs

Sel poivre

## Préparation au COMPANION :

Préchauffez le four à 180° (th6).

COUPEZ les blancs de poireaux en tronçons et les placer dans le bol du companion avec le couteau ultrablade.

MIXEZ 15 sec/vit7.

Raclez les parois du bol, VERSER l'huile et réglez 5 min/90° /vit4.

COUPEZ le surimi en petits morceaux les mettre dans le bol ainsi que la crème fraîche les œufs le sel et poivre et MIXER 10 à 20 secondes /vit7.

(Le mixage doit être assez fin, aidez-vous des photos)

VERSEZ la préparation dans le moule choisi et ENFOURNEZ pour 30min à 180° .