

DELICE DE CRABE

Ingrédients :

Pour 6 personnes

250 gr de blancs de poireaux

1 c. à soupe d'huile d'olives

350 gr bâtonnets de crabe (surimi)

3 c. à soupe de crème fraîche épaisse

3 œufs

Sel poivre

Préparation au thermomix

Préchauffez le four à 180° (th6).

COUPEZ les blancs de poireaux en tronçons et les placer dans le bol.

MIXEZ 10sec/vit5.

Raclez les parois du bol et verser l'huile et réglez 4min/90° /vit2.

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 secondes /vit5.

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