



## CROUSTILLANTS DE CRABE AUX HERBES

- feuilles de blé ou brick
- 300 gr de chair de crabe
- ½ jus de citron
- 1 échalote
- 2 cuillères à soupe de ciboulette ciselée
- 2 cuillères à soupe de basilic ciselé
- 2 cuillères à soupe de persil
- 4 cuillères à soupe de mayonnaise
- Sel, poivre

### *Recette de la farce :*

Dans un bol, mélanger le crabe (bien égoutté), la mayonnaise, l'échalote, le basilic, la ciboulette, le persil, sel, poivre, citron.

### *Présentation :*

Préparer les petites corolles dans une plaque spéciale ou dans des moules à ramequin en alu. Les mettre au four 5 à 6 minutes, position 200°. Bien contrôler le temps de cuisson. Les garnir avec la masse ci-dessus.

Novembre 2008, Pierre Chaperon, Jacky Durrenmatt, Valentin Michoud