



Recette : Terrine de crabe aux herbes



Thermostat : 160°C (th. 5-6)

Ingrédients :

- ∴ 250g de miettes de crabe ou de surimi*
- ∴ 3 cuillères à soupe d'herbes hachées
(persil, estragon, ciboulette)*
- ∴ 4 oeufs*
- ∴ 25 cl de crème liquide*
- ∴ sel et poivre*

Cuisson : 50 mn

Préparation :

Préchauffer le four

Dans un saladier, mélanger les œufs et la crème

Ajouter le crabe (ou le surimi) et les herbes

Assaisonner

Verser le tout dans un moule à cake de 26cm

Mettre au four au bain-marie pendant 50 mn

Laisser refroidir complètement et démouler

Servir avec un coulis de tomate ou de mayonnaise