

La Marmite de Claude

VERRINE DE MOUSSE DE CRABE

INGREDIENTS (pour 6 à 8 verrines)

*340 g de crabe (frais ou morceaux en boîte)
100 g de crème fraîche fluide
1 pincée de piment d'Espelette
1 c à s de cognac
2 c à c de concentré de tomate
sel & poivre*

RECETTE

*Egoutter le crabe et le mixer.
Fouetter la crème fraîche et incorporer le concentré de tomate.
Assaisonner avec du sel, poivre et piment d'Espelette, puis ajouter la purée de crabe,
parfumer avec le cognac.
Remplir les verrines, puis mettre au minimum 2 h au réfrigérateur.*