

Tourte aux poireaux et crabe

Faire revenir les blancs de poireaux émincés dans du beurre et y ajouter les miettes de crabes. Faire une béchamel et la mélanger avec les poireaux et le crabe. Étaler la pâte feuilletée dans le plat à tarte et y verser le mélange. Mettre au four à 180° pendant 35mn. Déguster avec une salade verte. Bon appétit.

Ingredients: 1 pâte feuilletée 3 ou 4 blancs de poireaux 1 boîte de miettes de crabes lait beurre et farine pour réaliser une béchamel