

# FLAN DE CRABE

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: 45 mn**

200 g de chair de crabe  
1 cuillère à café bombée de maïzena  
2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 dl de lait  
4 œufs  
sel, poivre  
Paprika

1. Faites bouillir un peu de lait , gardez-en un peu pour délayer la maïzena .
2. Dans un saladier, ajoutez la maïzena et délayez avec le reste du lait en évitant le formation de grumeaux .
3. Battez les œufs en omelette. Salez, poivrez, et ajoutez le paprika.
4. Incorporez la crème fraîche et le crabe
5. Mettez le mélange dans un plat à cake bien beurré.
6. Faites cuire à four moyen au bain Marie 45 mn.
7. Vérifiez la cuisson, La lame du couteau doit ressortir sèche et propre.
8. Démoulez. Servir froid ou tiède.

Servez avec une mayonnaise au paprika un peu de ciboulette et  
1 jus de citron