

TIMBALES DE CRABE ET TOMATES



Ingrédients :

- *500 g de chair de crabe
- *6 gambas cuites
- *6 tomates
- *2 oeufs + 3 jaunes
- *2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- *sel, poivre

On peut ajouter des herbes et des épices à la purée de tomate pour en relever la saveur.

Préparation :

Effilochez la chair de crabe (enlevez éventuellement les morceaux de cartilage). Lavez les tomates et plongez-les plusieurs secondes dans l'eau bouillante. Quand la peau se détache (vérifiez avec la pointe d'un couteau), égouttez-les et rafraîchissez-les sous l'eau froide. Pelez-les, épépinez-les et hachez-en grossièrement la chair. Mettez la pulpe de tomate dans une casserole ou dans une sauteuse avec de l'huile d'olive. Couvrez et laissez mijoter 20 minutes à feu doux, en remuant régulièrement. Puis versez cette concassée dans le bol d'un mixeur et réduisez-la en purée fine (*j'ai ajouté un peu de crème fraîche mais pour la couleur c'est mieux sans*). Transvasez-la dans un saladier et incorporez les oeufs et les jaunes. Salez, poivrez et mélangez bien. Préchauffez le four à 200°. Répartissez la chair de crabe dans le fond de moules à muffins et versez la préparation à la tomate par-dessus et enfournez pour 30 mn environ. Au sortir du four, laissez refroidir avant de démoulez dans les assiettes. Servez décoré d'une gambas.

Vous pouvez accompagner ces timbales d'une salade de roquette.