

Oeufs pochés au crabe



Entrée **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 28 mn

Une petite entrée toute simple et équilibrée !

Ingrédients

- 6 tartelettes - foncées avec de la pâte brisée (faite maison de préférence)
- 6 oeufs
- 1 boîte de crabe
- 1 boîte de macédoine de légumes
- mayonnaise - faite maison
- 1/2 cs de ketchup
- 3 cs de vinaigre
- persil - ciselé
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Remplissez les tartelettes de haricots secs et enfournez pour 15 à 20 minutes de cuisson, jusqu'à ce que la pâte prenne une couleur dorée.
- 2 Egouttez la macédoine et la boîte de crabe. Mélangez le tout dans un saladier avec la mayonnaise. Assaisonnez.
- 3 Faites chauffer une casserole d'eau. Ajoutez 3 cuillères à soupe de vinaigre.
- 4 Cassez 6 oeufs séparément dans des tasses.
- 5 Lorsque l'eau frémit, versez chaque oeuf d'un seul coup. Laissez cuire 3 minutes en évitant l'ébullition.
- 6 Retirez ensuite les oeufs à l'aide d'une écumoire et vérifiez la cuisson.
- 7 Donnez aux oeufs une forme régulière en retirant doucement les filaments blancs formés à la cuisson.
- 8 Dressez vos assiettes en garnissant le fond de chaque tartelette avec la macédoine. Ensuite, posez un oeuf poché sur le dessus. Incorporez le ketchup au reste de la mayonnaise et nappez-en l'oeuf. Parsemez de persil ciselé. Servez frais.

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

