

## Gâteau de crabe et tomates

Préparation : 15 mn, cuisson 45 mn.

2 boîtes de chair de crabe, 2 boîtes de tomates pelées au naturel, 8 œufs, 2 c à soupe d'huile d'olive.

Préchauffer le four à th. 7 (210°C).

Faire fondre les tomates dans une poêle sans leur jus avec 1 c à soupe d'huile d'olive.

Emietter le crabe.

Battre les œufs en omelette. Mélanger les trois préparations.

Huiler un moule à charlotte, y verser le mélange. Le faire cuire au four dans un bain-marie pendant 45 mn.

Servir le gâteau frais avec une mayonnaise mousseline parfumée à l'estragon : incorporer à 4 c à soupe de mayonnaise tout prête un blanc d'œuf battu en neige et 10 feuilles d'estragon ciselées.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.