

Tarte au crabe et à la ricotta

Préparation 15 mn

Cuisson : 40 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 pâte feuilletée pur beurre

200 g de chair de crabe

250 g de ricotta

3 oeufs

1 bouquet d'aneth

1 citron

Sel et poivre du moulin

Foncer le moule à tarte (beurré s'il n'est pas antiadhésif) avec la pâte feuilletée et mettre le moule au frais pendant la préparation de la garniture.

Dans un saladier mélanger la ricotta avec les oeufs, la chair de crabe bien égouttée si elle était en boîte, le zeste du citron finement râpé et l'aneth ciselé. Assaisonner et verser sur le fond de tarte.

Cuire 40 mn environ à four préchauffé à 200° (à adapter en fonction du four). Servir la tarte chaude ou tiède avec une salade de tomates cerises aux oignons rouges et persil.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>