

Les petits soufflés au crabe

*1 boîte de crabe d'environ 100 g;
40 g de beurre de cuisine; 1 cuillerée
à soupe de farine; 3 œufs; 1/4 de litre
de lait; sel, poivre.*

1. Egoutter le crabe, mais garder le jus. Hacher la chair à la moulinette. Allumer le four d'avance. Faire fondre sur feu très doux le beurre. Ajouter la farine et délayer sur le feu, durant quelques secondes, jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. D'un seul coup, verser le jus de crabe et petit à petit le lait. Mélanger sans arrêt, jusqu'à épaississement. Laisser cuire 5 minutes.

2. Hors du feu, incorporer la chair du crabe, les jaunes d'œufs, puis en dernier lieu les blancs battus en neige très ferme. Beurrer et enfariner des petits moules en py-

rex. Les remplir aux $\frac{3}{4}$. Faire cuire sur four moyen, environ 25 minutes. Servir tout de suite, comme entrée.