

## **Gratin de crabe au Madère**

### **INGREDIENTS**

- 1 grosse boîte de crabe
- 200 g de crevettes cocktail
- 300 g de champignons de Paris
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 30 cl de lait
- 20 cl de crème
- Madère
- Sel et poivre

Faire tremper le crabe, la veille dans le madère.

Faire une béchamel : confectionner un roux brun avec le beurre et la farine. Ajouter le lait petit à petit, pour ne pas faire de grumeaux. Ajouter la crème et battre au fouet vigoureusement . Saler, poivrer.

Ajouter le crabe trempé depuis la veille, les crevettes.

Couper les champignons de Paris en 4 et faire sauter à l'huile d'olives très chaude.

Ajouter au mélange, rectifier l'assaisonnement et rajouter du Madère à votre goût.

Cuire quelques minutes le tout dans la casserole et faire gratiner 180 ° environ 45 mn.

Manger seul, accompagné d'un bon pain de campagne.