



*Entrées froides aux produits de la mer*

## Mille-feuille croustillant au crabe



**13 min** **10 min** **3 min** **0** **173**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour le mille-feuilles

200 g **Crabe**  
3 **Feuille(s) de brick**  
1 **Tomate(s)**  
20 g **Mesclun**  
10 g **Beurre**  
1 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 c. à soupe **Vinaigre balsamique**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Étape 1

Préparation des feuilles de brick

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
- 2 Découper chaque feuille de brick en 4 carrés puis les déposer sur une feuille de papier sulfurisé et les badigeonner de beurre fondu.
- 3 Les faire dorer 3 minutes au four.
- 4 Surveiller la cuisson de près car les feuilles de brick brûlent très vite !

### Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Égoutter le crabe et le mettre dans un bol.
- 2 Arroser avec un peu d'huile d'olive, saler et poivrer et bien mélanger.
- 3 Épépiner la tomate et la couper en petits dès.
- 4 Assaisonner la salade avec l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, le sel et le poivre et bien mélanger.

### Étape 3

Dressage du millefeuille

- 1 Dans chaque assiette disposer une feuille de brick.
- 2 Mettre un peu de salade, des dés de tomates et du crabe puis remettre une feuille de brick, de la salade, des tomates et du crabe.
- 3 Terminer par une feuille de brick.
- 4 Décorer avec une feuille de salade et un morceau de tomate.
- 5 Déguster très frais.