

Gratins de crabe flambés au Cognac

Ingrédients :

- 200 gr de chair de crabe frais ou en conserve
- 2 échalottes
- 5 cl de cognac
- 20 cl de vin blanc sec
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 25 gr de beurre + 20 gr pour les ramequins
- 20 cl de lait
- 1 cuillère à soupe de moutarde forte
- 25 gr de farine
- Sel, poivre

Préparation :

Préparez une sauce béchamel : faites fondre le beurre dans une casserole. Versez la farine en pluie puis laissez cuire le mélange 2 minutes tout en remuant. Retirez du feu et ajoutez le lait froid tout en fouettant énergiquement. Faites épaissir sur feu doux sans cesser de remuer. Retirez du feu et laissez tiédir.

Préchauffez le four à 210°C (th.7). Pelez et émincez finement les échalottes. Déposez-les dans une casseroles et arrosez-les de vin blanc. Laissez cuire doucement jusqu'à évaporation presque totale du liquide.

Emiettez la chair de crabe dans la casseroles des échalottes, versez 5 cl de cognac, laissez chauffer 1 minute puis flambez. Dès l'extinction des flammes, incorporez la crème liquide et laissez épaissir sur feu vif. Retirez du feu, ajoutez la sauce

béchamel et la moutarde puis mélangez. Assaisonnez de sel et de poivre.

Beurrez quatre petits plats à gratin. Répartissez-y la préparation. Saupoudrez de parmesan râpé puis laissez gratiner au four jusqu'à ce que la surface soit bien dorée. Servez dès la sortie du four.