

## **GRATIN DE CRABE**

**Ingrédients** : 2 Boîtes de bâtonnets de 250gr  
1 Boîte de 400gr de crème fraîche  
500gr de champignons de Paris  
1 Boîte de bisque de homard  
Gruyère râpé

### **Préparation**

- + Préchauffer le four
- + Couper les bâtonnets en petits cubes
- + Mélanger la crème et la bisque
- + Faire revenir les champignons
- + Mélanger le tout
- + Mettre dans un plat à gratin
- + Recouvrir de gruyère

### **Cuisson**

- + Faire gratiner dans le four préchauffé

### **Dégustation**

- En plat principal : Servir avec du riz
- En entrée : Servir dans des coquilles