**Crabe farci aux avocats frits**

**crabe en boîte
pinces de crabe
échalote
ail
beurre
crème fraîche
œufs
vin blanc
avocats non mûrs
salade composée
persil
bouillon de poisson
agent de cuisson
huile d'olive
poivre de cayenne
poivre et sel**

Faites cuire des échalotes hachées avec de l'ail écrasé. Laissez refroidir. Préparez des œufs durs, laissez-les refroidir et coupez-les en morceaux. Mélangez avec la préparation refroidie d'échalote et d'ail.

Égouttez la chair de crabe. Séparez la chair des ciseaux de la reste de la chair. Mélangez ce dernier avec la préparation précédente (échalotes etc.). Assaisonnez avec du poivre, du sel et du poivre de cayenne.

Faites une liaison. Mélangez 25 cl de crème avec 2 jaunes d'œufs brouillés, un trait de vin blanc et un trait de fumet de poisson.

Remplissez des ramequins avec la préparation au crabe, versez sur la liaison et placez sur la chair des ciseaux à crabe.

Placez les ramequins dans un four préchauffé à 185°C pendant 20 minutes.

Coupez les avocats non mûrs en deux, enlevez la peau et le noyau. Coupez la chair en tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur et faites-les frire dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

Nettoyez la laitue mélangée et faites revenir le persil plat dans une poêle, arrosez d'un peu d'huile d'olive.

Cassez les pinces des crabes et faites pocher brièvement dans le bouillon de poisson chaud.

**Dans l'assiette** : un ramequin de crabe sorti du four avec un peu de persil frit sur le dessus. A côté de cela, un tas de laitue, une tranche de citron, deux pattes de crabe pochées.

**Variante** : vous pouvez également servir le contenu du plat au four dans des coques de crabe vides pour en faire du vrai "crabe farci".