**Crabe au gratin**

**parmesan
gruyère
cheddar
chapelure
citron
crème à café
sel et poivre**

**chair de crabe
échalote
persil
ail
farine fluide
beurre
bouillon de poisson
vin blanc**

Ouvrez la boîte de crabe et récupérez le liquide. Gardez la chair des pinces de crabe séparée du reste du contenu.

Faites sauter l'échalote, l'ail et le persil très finement hachés dans un peu de beurre. Faites un roux et diluez-le avec le fumet de poisson chaud, le liquide de la boîte de conserve, le vin blanc et un peu de crème à café. Assaisonnez avec du poivre, du sel et un filet de jus de citron. Mélangez avec un peu de parmesan.

Répartissez la chair de crabe fibreuse dans les bols, nappez-la de quelques cuillerées de préparation à l'échalote. Recouvrez de béchamel et enfoncez-y les pinces de crabe.

Recouvrez de gruyère râpé, de parmesan râpé et pour la touche de couleur, d'un peu de cheddar râpé et recouvrez de chapelure.

Mettez les récipients dans un four préchauffé à 185°C pendant 25 minutes. Si nécessaire, faites dorer brièvement sous le gril.