**Flan de crabe royal à la crème épaisse**

**crabe royal en conserve
safran
1 dl de crème
1 dl de lait entier
2 œufs**

**150 g de parmesan râpé
cerfeuil frais
crème épaisse
piment d'Espelette
sel et poivre**

Egouttez la chair de crabe et séparez les meilleurs morceaux de chair des pinces du reste. Mélangez les œufs battus avec le lait, la crème, le fromage et quelques fils ou une pincée de safran. Ajoutez la chair de crabe, à l'exception des plus beaux morceaux de chair des pinces. Assaisonnez de sel et de poivre.

Mélangez bien et remplissez les verrines aux 4/5 de leur taille. Placez les verrines dans un bol d'eau chaude. Faites-les cuire au bain-marie pendant 25 minutes dans un four à 185°C.

Laissez les verrines refroidir à température ambiante. Conservez-les couvertes au réfrigérateur jusqu'à utilisation ultérieure ou terminez-les immédiatement pour une utilisation immédiate. Garnissez-les de morceaux de chair de crabe conservés, d'un peu de piment d’Espelette, d'une pointe de crème épaisse et de touffes de cerfeuil.