



Croustillants de crabe, vinaigrette perlée

30/11/-1 à 00h00

Par [Christophe Leborgne](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 25 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 1 boîte de chair de crabe
- 1 oignon haché
- 1 à 2 tranches de jambon de Bayonne en petits dés
- 3 tomates fraîches ou 10 cl de sauce tomate
- 12 feuilles de pâte à brick chinoise SPRINT ROLL
- 18 feuilles de menthe
- 80 g de salade de mesclun
- sel, piment, herbes, huile de colza, vinaigrette

Préparation :

- Coupez le jambon et l'oignon en petits dés.
- Dans une cocotte, faites suer l'oignon avec un peu d'huile puis ajoutez le jambon, la chair de crabe égouttée et la tomate.
- Laissez cuire à feu doux durant 20 minutes. Egouttez en gardant le jus, faites réduire de manière à obtenir une consistance sirupeuse pour la vinaigrette.
- Mettez sur les feuilles de pâte à brick la chair de crabe compotée, puis enrroulez (1 cm d'épaisseur maximum) avec une feuille de menthe.
- Disposez les rouleaux sur la grille du four et faites cuire dans un four 5 minutes à 180°C.
- Dressez les rouleaux croustillants avec la salade et arrosez de vinaigrette. Perlez avec le jus parfumé au crabe.