




# Pommes de terre écrasées au crabe

 **Temps de préparation**  
> 1h

 **Difficulté**  
Facile



## Ingrédients

4 pommes de terre

sel

huile d'olive

200 grammes de crabe (en conserve, égoutté)

1 petit bocal de crème aigre

épices (hachées)

poivre noir

## Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les pommes de terre en robe des champs dans de l'eau légèrement salée. Égouttez bien. Disposez les pommes de terre sur une plaque de cuisson huilée et utilisez le fond d'un poêlon pour les écraser.
- 2.** Aspergez-les d'huile d'olive, et laissez-les cuire 45 minutes dans un four préchauffé à 200 °C. Les pommes de terre doivent être bien dorées et croustillantes. Sortez-les du four et saupoudrez-les de sel.
- 3.** Dressez une pomme de terre sur chaque assiette.
- 4.** Garnissez-la d'un peu de crabe et de crème épaisse.
- 5.** Parsemez-la d'herbes et de poivre noir.