



## Feuilletés Courgette - Crabe

### Ingrédients ( pour 20-25 feuilletés )

1 pâte feuilletée  
1 petite courgette  
1 boîte de chair de crabe  
3càs de coulis de tomate  
1càs de jus de citron  
thym  
huile d'olive  
sel, poivre

Préchauffer votre four à 180°.

Étaler et découper au pochoir la pâte feuilletée.

Piquer les ronds de pâte feuilletée avec une fourchette.

Laver et découper des fines rondelles de courgettes.

Déposer une rondelle sur chaque pâte feuilletée.

Les déposer sur votre plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Un filet d'huile d'olive et au four pendant 10 minutes.

Pendant ce temps, mélanger, dans un bol, la chair de crabe égouttée, le jus de citron, le coulis de tomate.

Saler, poivrer, un peu de thym. Mélanger.

Répartir la préparation sur les rondelles de courgettes.

Re-mettre au four pendant 10 minutes.

Servir aussitôt.