

# Diner au pot – au Parmesan Reggiano



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

40 minutes

## Ingrédients

50 g [Parmesan Reggiano](#) râpé  
4 oeufs  
200 g champignons  
blancs  
125 g crabe en boîte  
150 g crème  
50 g noix  
20 g chapelure  
15 g beurre  
5 cl xérès sec  
sel, poivre



## Préparation

Cuisez les oeufs durs, émincez-les. Ecalez des noix mondez-les à l'eau bouillante. Equeutez, lavez et émincez les champignons. Ouvrez une boîte de crabe. Préparez la sauce en mélangeant le fromage râpé, le xérès, le sel et le poivre. Beurrez un plat à gratin. Rangez par couches successives crabe cuit, oeufs durs, champignons, cerneaux de noix mondés. Nappez avec la sauce. Chapelurez. Gratinez 25 à 30 minutes à 200°.