



## Petit pain campagnard au chou blanc et au crabe

Pour 10 sandwiches :

.....

**10 petits pains campagnards,**

**Art. n° 32**

**800 g crabe, égoutté**

**100 g échalotes en dés**

**100 ml Cognac**

**100 g salade de chou blanc,  
égoutté**

**10 oignons verts, en rondelles**

**200 g beurre, température  
ambiante**

**30 g piment en flocons**

**un peu d'aneth**

**sel, poivre**

.....

- 1** Cuire les petits pains, laisser refroidir et couper dans le sens de la longueur. Mélanger 350 g crabe, les dés d'échalotes et le Cognac pour en faire une salade. Assaisonner.
- 2** Tartiner les deux moitiés des pains de beurre, garnir avec le mélange, le reste de crabe puis le chou blanc. Parsemer de flocons de piment, d'aneth et d'oignons verts. Recouvrir les sandwiches.