VOL-AU-VENT AL GRANCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 12 vol-au-vent piccoli,
- 300 g di polpa di granchio in scatola,
- 4 uova,
- 2 tuorli d'uovo,
- 2 cucchiai di panna acida,
- cerfoglio,
- 10 g di burro,
- sale,
- pepe.

Comperate i vol-au-vent già pronti.
In una padella lasciate fondere il burro, quindi sgusciatevi le uova e appena il composto è un po' rappreso unite la polpa di granchio sbriciolata, col cerfoglio tritato e la panna, salate, pepate.
Scaldate i vol-au-vent in forno, riempiteli col composto e servite.