

# *Une soupe très élégante pour les invités d'honneur*

pour l'hôtesse qui a déjà trop à faire  
par Elizabeth Szeremeta

1 boîte (environ 300 ml) soupe aux pois verts ,  
2 boîtes (environ 600 ml) soupe creme aux champignons,  
2 boîtes (environ 600 ml) soupe creme aux tomates ,  
2 tasses de lait,  
3/4 tasse d'eau,  
2 boîtes (environ 22 ml) de crabe\*  
1 1/4 tasse de sherry sec\*\*

Couper et enlever l'excès d'eau du crabe,

Mettre tout dans un chaudron, sauf le crabe. NE PAS BOUILLIR.

Mélanger.

Ajouter le crabe.

Chauffer, sans bouillir.

Peut être préparée 2 jours d'avance et réfrigérée.

Rechauffer à la dernière minute.

Assez pour 8 personnes.

\* moi-même, il m'arrive d'utiliser le crabe congelé

\*\* ou n'importe quel vin rouge sec