

Verrine crabe et avocat

apéro chic...
Soir de fête

Pour 6 personnes :
2 avocats à point,
1 beau crabe,
1 petit bol de mayonnaise,
1 bouquet de cerfeuil,
1 pointe de piment
de Cayenne,
1 citron, sel, poivre.



Décortiquer le crabe, réserver au frais.

Ecraser l'avocat avec une fourchette. Arroser de jus de citron pour éviter qu'il noircisse. Saler, poivrer, ajouter une pincée de piment ou plus selon votre goût.

Dans des petits verres, répartir la purée d'avocat. Mélanger la mayonnaise avec du cerfeuil haché et un peu de jus de citron. Recouvrir l'avocat d'une fine couche de mayonnaise. Répartir ensuite le crabe.

Surmonter chaque verre d'une petite cuillère de mayonnaise et décorer avec quelques pluches de cerfeuil. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.

<http://histoiredepote.canalblog.com>
D'autres recettes sur : <http://danslacuisine.free.fr>
Contact : danslacuisine@free.fr

histoire Qui est-ce qui fait la vaisselle ?
de **popote** 