

## Salade Thaï au crabe

### Ingrédients 4 personnes

- 500 gr Chair de crabe
- 1 Choux Chinois émincé
- 1 Concombre émincé
- 1 Oignon rouge émincé
- 1 Oignon vert émincé
- 1 Bouquet de feuilles de menthe
- 2 Gousses d'ail pilées
- 2 Cuillère à soupe de jus de citron vert
- 2 Cuillère à soupe de Nam Pla
- 1 Cuillère à soupe de sucre de palme
- 1 Piment rouge émincée

### Préparation

Egoutter la chair de crabe et le mélanger avec le concombre, le chou et les oignons. Ajouter le reste des ingrédients. Mélanger

### Finition et présentation

Servir dans des bols et parsemer de feuilles de menthe.

