

Radis noir rémoulade et miettes de crabe



Pour 4 personnes :

350 g de chair de crabe en boîte

1 ou 2 radis noirs bien fermes (*selon la taille*)

1 jus de citron

1 CS de coriandre ou persil ciselé

1 pincée de piment d'Espelette

Sel, poivre du moulin

Pour la sauce rémoulade : 1 jaune d'œuf - 1 CS de moutarde forte - 25 cl d'huile végétale - 1 CS de vinaigre de vin blanc - Sel et poivre

- Laver et bien brosser le ou les radis noir et le râper. Si besoin, on peut le saler et faire dégorger dans une passoire (*pas fais ici, il n'était pas piquant !*).
- Dans un bol, mélanger le jaune d'œuf à la moutarde. Incorporer l'huile lentement, comme pour une mayonnaise et mélanger au fouet. Terminer par le vinaigre de vin blanc, saler et poivrer.
- Ciseler la coriandre (*ou le persil*). Dans un saladier, émietter la chair de crabe et l'assaisonner avec le jus de citron, du sel, du poivre, le piment et la moitié de la coriandre ciselée.
- Laissez mariner au frais pendant 30 min.
- Mélanger le radis noir à la sauce rémoulade.
- Disposer le radis noir rémoulade sur les assiettes et répartir les miettes de crabe par-dessus. Décorer avec le reste de coriandre et servir bien frais.

Aujourd'hui, j'ai ajouté une carotte râpée à mon radis rémoulade, car il était petit. Et j'ai également ajouté un cuillère à café de raifort à l'ail de ours à la rémoulade, car je ne l'a trouvais pas assez forte ! Ma foi... Le mélange est très intéressant !!!

SANDRA