



TONNELETS DE CONCOMBRE AU CRABE ET A LA BROUSSE



Pour 6 personnes:

1 concombre bien droit
1 pot de brousse de brebis
½ càc de moutarde
1 càc de concentré (ou de caviar) de tomates
1 boîte de crabe (ou 1 tourteau vivant à cuire et à décortiquer si vous êtes courageux)
Sel poivre et cumin en poudre

Laver le concombre sans l'éplucher. l'essuyer et faire des lasagnes avec votre épluche-légumes ou le Zyliss épluche-tomates. Poser ces lasagnes à plat sur un papier absorbant en les salant un peu. Laisser en attente.

Égoutter le crabe, enlever les cartilages et le réduire en morceaux ni trop fins, ni trop gros. Réserver.

Pour la farce:

Dans un bol, mélanger la moutarde, la brousse et la tomate pour avoir un mélange bien homogène. Incorporer le crabe (garder quelques morceaux pour décorer le dessus des tonnelets). Assaisonner à votre convenance avec le sel, le poivre et le cumin.

Finition:

Essuyer les lasagnes avec du papier absorbant, poser la valeur d'une petite cuillère bien pleine de la farce à une extrémité d'une lasagne et rouler sans trop serrer. Égaliser et poser un petit morceau de crabe ou quelques herbes fraîches sur le dessus.

Mettre au frais pendant au moins une heure avant de servir.