

## *Timbale de Crabe au Saumon*



### *Ingrédients pour 3 personnes :*

- . 3 tranches de saumon fumé
- . 120 g de miettes de crabe
- . 1 petit concombre
- . 1 avocat
- . 1 botte de ciboulette
- . un peu d'aneth
- . 4 c à soupe de fromage blanc
- . 2 c à c de jus de citron
- . Sel, poivre du moulin

Laver et couper le concombre en petits cubes et le faire dégorger dans une passoire 20 mn.  
Couper l'avocat en petits cubes également.

Egoutter et presser le crabe.  
Réserver les brins de ciboulette et ciselez-les.

Mélanger le crabe bien « égoutté » et « pressé » avec le fromage blanc et la ciboulette ciselée, le jus de citron, le concombre et l'avocat. Saler et poivrer.

Poser le cercle sur l'assiette et remplir à moitié le cercle en tassant avec le dos d'une cuillère .

Démouler et décorer de saumon fumé et d'aneth.

Servir très frais.