



# Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions  
Madevise : Vite, beau et bon !*



## Verrine de crabe aux pêches

Souvent quand je reçois, je prévois de faire plein de choses bien compliquées pour l'apéro et finalement je me laisse rattraper par le temps et il faut que je trouve une solution de secours. Voici la verrine du placard, à préparer en quelques minutes. C'est rare quand je « cuisine » des conserves mais il est toujours bien d'avoir quelques boîtes chez soi pour improviser des petites recettes de dernière minute et c'est quand même mieux que de sortir le paquet de chips, non ?



### INGREDIENTS : 6 verrines

1 boîte de crabe  
1 boîte de demi-pêches  
Mayonnaise  
Jus de citron  
Paprika

### PREPARATION :

Egoutter le crabe, récupérer la chair et l'écraser à la fourchette. Ajouter un peu de jus de citron et de la mayonnaise. Bien mélanger.  
Egoutter les demi-pêches et les couper en petits morceaux.  
Déposer dans chaque verrine des morceaux de pêches, le crabe. Saupoudrer de paprika et décorer avec un morceau de pêche et une feuille de persil. Réserver au frais.

**Les Délices de Mimm**

<http://www.delicesdemimm.com/>