



Cuisine et
dépendances

Pamplemousse au crabe

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 2 pamplemousses
- 1 boîte de crabe en miette
- 2 cuillères à soupe de mayonnaise
- quelques brins de ciboulette

Préparation :

Couper les pamplemousses en 2. Enlever la pulpe côté par côté. Retirer l'excédant de jus.

Dans une terrine, mélanger le crabe avec les côtes de pamplemousse. Ajouter la mayonnaise au dernier moment.

Remettre cette préparation dans les demi-pamplemousses. Parsemer de ciboulette émincée. Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Le 13 Avril 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/04/13/index.html>

