

## *Rillettes de Crabe au Citron Vert et Lamelles d'Avocat*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 10 minutes**

### **Ingrédients:**

- Crabe	105g
- Fromage Frais	½ c à soupe
- Citrons Verts	1-2 (le jus + le zeste)
- Paprika	
- Coriandre Frais	
- Avocats	1
- Sel	
- Poivre	

### **Recette:**

- Egouttez le crabe puis écrasez-le à la fourchette avec le fromage frais, le jus de citron et le zeste. Salez, poivrez et ajoutez du paprika.
- Incorporez un peu de coriandre frais ciselé.
- Réservez au frais.
- Pelez et coupez l'avocat en fines lamelles. Citronnez-les et poivrez-les.
- Dans vos assiettes, déposez quelques lamelles d'avocat puis surmontez de rillettes de crabe (à l'aide d'un emporte-pièce).
- Servez sans attendre.

### **Remarque:**

A partir de ZA-445.

Accompagnez de baguette.

