

Verrines de Crabe au Pamplemousse

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------|-------------|
| - CRABE | 2x 160g |
| - PAMPLEMOUSSE(S) | 1 (rose) |
| - FROMAGE FRAIS | 1 c à soupe |
| - CRÈME FRAÎCHE | 1 c à soupe |
| - PERSIL | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Egouttez et émiettez le crabe dans un bol. Ajoutez la crème fraîche et le fromage frais. Homogénéisez le tout à la fourchette. Incorporez ensuite le persil. Salez un peu et poivrez.
- Pelez à vif le pamplemousse. Coupez-le en petits dés.
- Répartissez une première couche de crabe dans vos verrines puis déposez quelques dés de pamplemousse.
- Formez une seconde couche de crabe puis de dés de pamplemousse dans chacune des verrines.
- Réservez au frais jusqu'au moment de servir.



Remarque:

Pour 6 verrines