

Pêches au Crabe et Carottes Râpées

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------------|--------------------|
| - Crabe | 2 boîtes |
| - Carottes | 1 belle |
| - Citrons | ½ c à soupe de jus |
| - Mayonnaise | |
| - Paprika | 1 c à café |
| - Ciboulette | |
| - Pêches | 6 demis (au sirop) |
| - Assortiment de Salades | |
| - Oeufs | 2 durs (en option) |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Egouttez le crabe puis placez-le dans un plat creux.
- Pelez et râpez la carotte. Intégrez-la au crabe.
- Assaisonnez de paprika, ciboulette, sel et poivre puis ajoutez la mayonnaise. Homogénéisez le tout à la fourchette.
- Egouttez les pêches.
- Sur vos assiettes, déposez une feuille de salade.
- Farcissez les pêches avec le crabe aux carottes (à l'aide d'un appareil à boule de glace).
- Garnissez en option avec un quartier d'œuf dur.
- Poivrez le sommet des pêches et saupoudrez le tout de ciboulette.



Remarque:

Accompagnez de pain.