

# Pamplemousse au crabe



4 personnes



15 minutes



Très facile

## Ingrédients

- 1/2 pamplemousse par personne
- Miettes de crabe (1 petite boîte pour 2 pamplemousses)
- Mayonnaise maison
- Persil plat

## Préparation

Videz les pamplemousse. Récupérez le jus et la pulpe. Dans une jatte, mélangez la pulpe, le crabe et environ 1/5 du jus. Puis ajoutez la mayonnaise et le persil plat. Remettez la préparation dans les peaux des pamplemousses vidés. Ajoutez du persil pour la décoration et mettez au frais.

Cette entrée, rafraichissante est très agréable l'été. À la place du persil, vous pouvez mettre de l'aneth.