

Salade de crabe, pamplemousse et avocat à l'Arôme



Pour 4 personnes

 **10 minutes**

Facile

INGRÉDIENTS

**4 pièces de 400 g de crabes
de palétuvier vivants**
1 cuillerée à soupe d'Arôme Maggi
2 gros avocats
1 demi-pamplemousse
1 cuillerée à café de mayonnaise

1 - Préparer 2,5 l d'eau dans une marmite, la porter à ébullition, y plonger les crabes et les faire cuire pendant 15 minutes. Une fois cuits, les décortiquer et conserver la chair dans un récipient filmé, au réfrigérateur pendant 24 h.

2 - Éplucher le pamplemousse. Enlever les peaux. Couper la chair de pamplemousse en très petits morceaux.

3 - Émietter la chair de crabe, éplucher les avocats et les couper en quartiers.

4 - Mélanger le tout avec la mayonnaise à l'Arôme.

5 - Servir frais ! Bon appétit.

