

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 cuillère à soupe d'Arôme MAGGI
2 gros avocats
1 demi-pamplemousse
1 cuillère à café de mayonnaise

- 1** - Préparer 2,5 litres d'eau dans une marmite, le 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.

