



AVEC CONSO+,
C'EST VOUS

LE CHEF

*Cette recette vous est proposée par
Sophie Morel*



*Crabe décortiqué
au pamplemousse rose*

Type plat : Entrée froide
Nombre de personnes : 4
Temps de préparation : 15 mn
Cuisson : 0 mn

> Ingrédients

- 500 gr de chair de crabe
- 1 pamplemousse rose
- 2 cuillères de mayonnaise
- 1 botte d'oignon vert

> Préparation

- Peler à vif le pamplemousse et en prélever les quartiers.
- Réservez dans un saladier.
- Ajouter la chair de crabe, la mayonnaise et l'oignon vert ciselé.
- Mélanger le tout.
- Garnir vos coquilles et servir frais.