

## Délice de crabe



Entrée **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 30 mn

**Cuisson** : 15 mn

*Recette très facile et rafraichissante ! Accompagnez d'un petit vin blanc, comme du Chardonnay par exemple.*

Recette proposée par : David Lagille

### Ingrédients

- perche ou brochet
- chair de crabe - (la moitié de la quantité du poisson)
- carottes
- concombres
- poivrons - rouges
- mayonnaise
- ciboulette
- pour le bouillon :
- vin blanc
- eau
- coriandre
- laurier
- herbes de provence
- thym
- sel - de guérande
- poivre - en grains
- aneth

### Préparation

- 1 Faites cuire au four la perche ou le brochet sans le colorer dans un bouillon composé de tous les ingrédients prévus à cet effet.
- 2 Une fois cuit, laissez refroidir le poisson, puis hachez-le avec le crabe. Mélangez bien.
- 3 Coupez un peu de carottes, de concombres et de poivrons rouges en tous petits cubes (pour la couleur et le croquant).
- 4 Ciselez très finement de l'aneth et de la ciboulette. Mélangez le tout au poisson et au crabe.
- 5 Préparez une mayonnaise bien ferme (moi je rajoute des zeste de kumbawa ou de kumquat, petits agrumes que je congèle). Mélangez le tout et dressez dans une coquille ou sur un lit de roquette. Décorez comme il vous plait et servez bien frais.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

