

Crème d'avocat au crabe



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Vous pouvez varier les ingrédients de cette recette avec du saumon fumé par exemple.

Recette proposée par : Laurence CHAPLAIN-MULLER

Ingrédients

- 2 gros avocats (ou 3 petits)
- 1 boîte de crabe
- jus d'1/2 citron
- 25 cl de crème fraîche semi épaisse
- 1 pincée de paprika
- sel, poivre

Préparation

- 1 Égouttez les miettes de crabe.
- 2 Dans le bol de votre mixeur avec la crème fraîche, la pulpe des avocats, le jus de citron et la moitié du crabe. Salez, poivrez et ajoutez le paprika
- 3 Une fois mixé, mettez la préparation dans des verrines au réfrigérateur.
- 4 Au moment de servir, décorez-les avec le restant de miettes de crabe.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

