

Rillettes de crabe et crevettes



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 25 mn

Vous pouvez aussi servir ces rillettes sur du pain grillé ou sur des feuilles d'endives.

Ingrédients

- 1 boîte de chair de crabe et crevettes
- 60 g de saint-morêt
- 1 orange - non traitée
- 25 g de beurre - mou
- 1 cc de piment d'espelette
- ciboulette
- aneth
- 1 échalote

Préparation

- 1 Égouttez le crabe et les crevettes.
- 2 Écrasez la chair à la fourchette en incorporant le fromage frais et le beurre.
- 3 Ajoutez l'échalote pelée et hachée, la ciboulette ciselée, le zeste d'orange finement râpé et 2 cuillères à soupe de jus d'orange (n'en mettez pas plus car la préparation sera trop liquide).
- 4 Disposez ces rillettes dans des verrines et protégez-les d'un film transparent. Placez-les au réfrigérateur.
- 5 Au moment de servir, décorez avec un brin d'aneth et parsemez de piment d'Espelette.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

