

"Mini bouchées au crabe"



Ingrédients :

- 1 paquet de pain de mie en tranches
- 160 gr de chair de crabe
- 2 œufs durs
- 1 citron
- 1 concombre
- 50 gr de mayonnaise
- 1 CS de crème fraîche épaisse
- 1 CS de ketchup
- allumettes de saumon fumé
- un peu de ciboulette
- quelques gouttes de tabasco
- Sel & Poivre

Dans un petit saladier, mélanger la mayonnaise, la crème fraîche, le ketchup, le zeste du citron.

Ajouter quelques gouttes de Tabasco selon vos envies, terminer par ajouter la chair de crabe et les œufs durs finement hachés.

Place au montage :

J'ai choisi d'utiliser un emporte-pièce mais vous pouvez très bien découper des tranches de pain de mie en simples triangles, ou bien acheter des toasts tout prêts.

Découper alors des disques de pain de mie avec l'emporte-pièce. Garnier avec la farce de crabe, superposer un autre disque de pain de mie, une rondelle de concombre, et un peu de saumon fumé, pour la déco un peu de ciboulette ciselée et le tour est joué !

Source : www.lilidelices.canalblog.com