

Kiwis farcis au crabe et aux crevettes

Préparation : 20 mn

Pas de cuisson

Les ingrédients pour 4 personnes :

8 kiwis

100 g de chair de crabe (frais ou en boîte)

200 g de crevettes roses

1 citron vert

1 échalote

1 c à s de mayonnaise

1 pincée de curry

Quelques gouttes de Tabasco

Sel et poivre du moulin

Couper un chapeau aux kiwis à l'une de leurs extrémités et avec une cuillère parisienne ou un petit couteau vider les kiwis du maximum de leur chair en faisant attention de ne pas percer la peau. Couper la chair des kiwis en petits dés et la mettre dans un saladier avec le crabe émietté. Décortiquer les crevettes roses, coupe les queues en petits dés et les ajouter dans le saladier.

Presser le citron vert et mélanger le jus recueilli avec la mayonnaise, le Tabasco, la poudre de curry et l'échalote finement hachée. Saler et poivrer et verser la sauce dans le saladier. Mélanger très délicatement.

Placer les kiwis dans des coquetiers et les garnir de la préparation au crabe et aux crevettes. Servir bien frais.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>