

La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



1000 feuilles de crabe

Le 29 décembre 2009

1 Là encore, je me suis inspirée d'une recette de magazine. Si pour le repas de Noël, je teste, j'images mes recettes, pour le réveillon j'ai aussi envie d'en profiter. Je fais donc confiance aux autres ;-)

Là encore j'ai remplacé les oranges par des clémentines et accompagné d'un Pinot Blanc, cette recette est très agréable. Initialement, on la conseille avec du Vouvray.

Votre panier pour 4 personnes :

1 pomme verte
3 kiwis
1 avocat
2 pâtes de crabe royal
½ citron
Le jus de 3 clémentines
Le zeste d'un citron vert
3 cuil. à soupe d'huile d'olive
½ cuil. à café de gingembre frais râpé
Sel & Poivre du moulin



Préparez la vinaigrette d'agrumes en mélangeant le jus de clémentine avec les zestes de citron vert, le gingembre et l'huile d'olive. Rectifiez l'assaisonnement selon votre goût, filmez et réservez au frais.

Faites cuire vos pâtes de crabe au court-bouillon durant une 20aine de minutes, puis récupérez la chair et émiettez la en prenant soin de garder quelques morceaux entiers.

Pelez votre avocat et coupez les en tranche que vous citronnerez à l'aide de votre ½ citron afin qu'il ne s'oxyde pas.

Lavez & coupez finement votre pomme, évidez en le cœur.

Pelez et tranchez vos kiwis.

Il ne vous reste plus qu'à alterner pomme, kiwi avocat & crabe.

Répartissez votre vinaigrette et réservez au frais une 30aine de minutes avant de servir.

Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*