

Barquettes au crabe

Ingrédients pour 6 personnes:

- 🍷 2 chicons blancs ou carmines (rouges)
- 🍷 5 bâtons de surimi (crabe)
- 🍷 1 œuf
- 🍷 1 cuillère de moutarde
- 🍷 25 cl d'huile de tournesol
- 🍷 sel, poivre

Préparation:

- 🍷 laver les chicons à l'eau froide et les laisser égoutter
- 🍷 réaliser la mayonnaise – pour cela: mettre le jaune d'œuf dans un bol, y ajouter la moutarde, le sel et le poivre. Verser petit à petit l'huile tout en remuant à l'aide d'une fourchette sans arrêter. Continuer à mettre de l'huile jusqu'à ce que la mayonnaise soit bien ferme et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- 🍷 Préparer le mélange crabe/mayonnaise : dans un saladier, verser la mayonnaise et émiettez les bâtons de surimi. Mélangez le tout et réservez au frais.
- 🍷 Enlever le tronçon des chicons et les effeuiller en ne gardant que les belles feuilles
- 🍷 garnir chaque feuille de chicon avec le mélange de crabe et les disposer sur un plateau en formant une fleur. Les mettre au frais si ce n'est pas dégusté tout de suite.

Durée de préparation: 20 minutes

Coût : +/- 0,50 euro / personne