

Salade de crabe aux concombres

POUR 10 VERINES :

- 1 concombre,
- 5 tomates cerise,
- 2 branches d'aneth,
- 6 cuillères à soupe de crème épaisse,
- 1 boîte de chair de crabe,
- Sel et poivre.

- 1) Lavez et séchez le concombre coupez-le en deux et videz-le de ses graines avec une petite cuillère,
- 2) Coupez-le ensuite en tout petit dès, placez-le dans un saladier et laissez-le dégorger 1h.
- 3) Lavez et séchez les tomates cerises, égouttez le crabe, émiettez la chair égouttez les dés de concombre et réservez-en 60 g pour la décoration.
- 4) Mixez le reste du concombre avec la crème épaisse, la moitié des pluches d'aneth, du sel et du poivre.
- 5) Répartissez la préparation dans les verrines, ajoutez les dés de concombre réservés, la moitié d'une tomate cerise puis recouvrez de crabe décorez d'aneth et servez frais.