

Mousse au crabe au concombre & curry

Pour 12 cuillères

Préparation : 10 min

Ingrédients :

- 150g de chair de crabe cuite
- 1/2 concombre
- 1 citron
- 15cl de crème liquide entière très froide
- 1cs de curry en poudre
- 12 pluches d'aneth
- Sel & poivre du moulin



www.lesdelicesabelle.fr

Ustensiles spécifiques : des cuillères et un batteur électrique

Réalisation :

- Découper le concombre pelé et épépiné en très petits dés.
- Mixeur la chair de crabe en très fine purée avec le jus de citron et la moitié de la poudre de curry.
- Fouetter la crème en chantilly ferme.
- L'incorporer ainsi que les dés de concombre. Assaisonner.
- Former des quenelles avec la mousse de crabe et les disposer dans les cuillères.
- Saupoudrer de curry et décorer d'aneth.

Bon appétit!!!!