



# Verrine de crabe à l'avocat Et à la mangue

Entrée pour 4 personnes

**1 Ingrédients :** 2 avocats mûrs (taille moyenne) ; 2 citrons verts ; ½ mangue (120 g environ net) ; 2 échalotes (60 g), 200 g de chair de crabe en boîte ; 1 cuillère à soupe d'huile d'olive ; paprika ; sel et poivre.

## **2 Opérations :**

- Éplucher les échalotes et les hacher, réserver en 2 moitiés
- Préparer le jus de citron vert, répartir en 2 moitiés.
- Ouvrir les avocats, retirer le noyau, prélever la chair et l'écraser à la fourchette.
- Mélanger cette purée d'avocat avec une moitié de jus de citron et d'échalote hachée. Saler, poivrer, saupoudrer de paprika.
- Éplucher la mangue, et la couper en petits dés.
- Égoutter la chair de crabe, et la mélanger avec les autres moitiés d'échalotes et de jus de citron. Verser l'huile d'olive dans cette préparation, puis saupoudrer de paprika.

## **3 Dressage de la verrine :** (récipient de 20 ml maximum)

- Verser un peu de purée d'avocat au fond de chaque verrine
- Incorporer la chair de crabe, et au-dessus les dés de mangue.
- Recouvrir avec la purée d'avocat, saupoudrer de paprika.

## **4 Service :** Servir frais

