Bouchées fraîches au crabe

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 mini gemmes
1 pamplemousse rose (petit)
1 boîte de crabe (égouttée)
1 botte d'aneth (ou de ciboulette, ciselée)
1 tiret d'huile d'olive
1 pincée de poivre de cayenne
sel
1 botte de cresson (ou de cresson alénois)

Méthode de préparation

1. **Prélevez les plus grandes feuilles des Little gems, lavez-les et séchez-les.**
2. **À l'aide d'un couteau, pelez le pamplemousse à vif, récupérez-en la chair et coupez-la en morceaux.**
3. **Mélangez le crabe avec la moitié des morceaux de pamplemousse, l'aneth, l'huile d'olive, le poivre de Cayenne et le sel.**
4. **Garnissez les feuilles de salade avec une petite cuillère de ce mélange.**
5. **Garnissez avec le reste du pamplemousse et quelques feuilles de cresson.**