



Élégant cocktail de crabe au concombre mariné au gin-tonic



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

150 grammes de crabe (grande boîte)
1 trait de gin
20 centilitres de tonic
1 concombre (coupé en lanières au couteau économe)
200 grammes de crème aigre
1 cuillerée à thé de crème de raifort (ou de wasabi)
1/2 jus de citron vert
sel et poivre
1 œuf dur (coupé en quatre)
4 radis
1 ravier de cresson

Méthode de préparation

- 1.** Retirez les éventuels morceaux de cartilage de la chair de crabe en conserve.
- 2.** Préparez un gin-tonic et arrosez-en les lanières de concombre que vous aurez placées dans un bol. Laissez mariner pendant 15 minutes. Sortez les rubans de concombre du gin-tonic et servez-les dans 4 verres à vin.
- 3.** Mélangez la crème épaisse, la crème de raifort, le jus de citron vert, le sel et le poivre.
- 4.** Servez cette crème dans les quatre verres. Garnissez-la de chair de crabe.
- 5.** Sur chaque verre, ajoutez un quart d'œuf, des rondelles de radis et du cresson.