

AVOCATS FARCIS AU MASCARPONE ET AU CRABE

Facile	Coût Moyen
Préparation : 10 minutes	Pas de cuisson
Entrée froide pour 4 personnes	1 saladier

Ingrédients :

2 avocats
1/2 citron
150 gr de mascarpone
1 boîte de chair de crabe
3 brins de ciboulette
1 échalote
2 pincées de piment de Cayenne
Sel, poivre

Préparation :

- 1 - Couper les avocats en deux, ôter le noyau puis citronner-les légèrement pour éviter qu'ils noircissent
- 2 - Laver, sécher et émincer les brins de ciboulette et réserver dans un saladier
- 3 - Peler et hacher l'échalote et mettre dans le saladier
- 4 - Égoutter la chair de crabe en la pressant légèrement et ajouter dans le saladier
- 5 - Mélanger le mascarpone à la chair de crabe, à la ciboulette, à l'échalote, ajouter un peu de piment et assaisonner de sel et de poivre
- 6 - Garnir les avocats de la préparation et laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur avant de servir