Salade de crabe façon crétoise

Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
824	Chair de crabe / tourteau	400 Gramme
54788	Fèves pelées 1 kg	150 Gramme
290136	Guacamole 150 g	15 Gramme
283967	Dés de brebis 23% MG 500 g Salakis professionel	100 Gramme
277403	Tomates confites 1 kg Bon&Engagé	80 Gramme
	Vinaigrette	50 Centilitre

Etapes de préparation

1. Mettre en décongélation la chair de crabe, les fèves, les dés de brebis et les tomates à 0/+3°C
2. Réaliser une vinaigrette à base de zestes de mandarine, pavot noir, sésame, poivre de Sichuan, huile d'olive et vinaigre de riz
3. Assaisonner le mélange. Dresser dans un bol
4. Servir sépararement du guacamole pour équilibrer les différentes saveurs

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Salade de crabe façon crétoise

L'astuce du chef

Ajouter au dernier moment quelques morceaux de fines brunoises de Kumquat pour apporter une légère note d'amertume à ce doux mélange.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation