

AVOCATS FARCIS AU MASCARPONE ET AU CRABE

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

| | |
|--------------------------|-------------|
| Facile | Coût faible |
| Préparation : 10 minutes | Cuisson : |
| 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.