

TARTARE D'AVOCAT AU CRABE

- **Type de plat :** Entrée
- **Difficulté :** Facile
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 20 min
- **Temps de cuisson :** 0 min



Ingrédients pour 4 personnes

- **1 pot de Fromage Fouetté Madame Loïk Comptée de Poivrons**
- **2 avocats mûrs- ½ citron**
- **100g de miettes de crabe**
- **8 feuilles de basilic**
- **2 cuillères à soupe d'huile d'olive**
- **Sel - Poivre du moulin**

Etapes de préparation

1. Ouvrir les avocats, les dénoyauter et éplucher
2. Découper en petits dés et citronner pour éviter l'oxydation
3. Ajouter l'huile d'olive et assaisonner
4. Mélanger les miettes de crabe avec 80g de Fromage Fouetté Madame Loïk Comptée de Poivrons
5. Ajouter 4 feuilles de basilic ciselé
6. Mélanger
7. Dans une assiette, disposer un cercle de 6cm de diamètre et de 1
8. 5cm de hauteur
9. Y déposer les dés d'avocat puis couvrir du mélange miettes de crabe-Fromage Fouetté Madame Loïk Comptée de Poivrons jusqu'à hauteur du cercle
10. Décorer avec une petite quenelle de Fromage Fouetté Madame Loïk Comptée de Poivrons et une feuille de basilic

