

## *Millefeuilles de Pomme, Crabe, Amande*

*Étalez des amandes effilées sur une plaque dans le four à thermostat 180° (6) pendant 5mn*

*Laissez les refroidir*

*Pelez et hachez finement une échalotte. Mélangez la dans un saladier avec de la mayonnaise, une cuillère à café de raifort, quelques gouttes de tabasco, et un trait de jus de citron*

*Ajoutez la moitié des amandes, de la ciboulette ou de l'aneth au choix, du sel du poivre et le crabe égoutté*

*Éliminez le cœur des 2 pommes granny smith*

*Coupez les en fines tranches à l'aide d'une mandoline ou d'une trancheuse*

*Citronnez les, garnissez chaque rondelle avec un peu de préparation au crabe, puis empilez les délicatement les unes sur les autres.*

*Décorez le dessus avec le reste des amandes effilées et les herbes restantes*

*Moi j'ai accompagné ce mille feuilles d'une petite salade de mâche et saumon assaisonnée d'un vinaigre à la pomme*