

Clémentines farcies au crabe

Les ingrédients pour 8 clémentines :

8 clémentines
400 g de chair de crabe
150 g de crème fraîche (de la 15% de MG pour moi)
2 c à s de sauce soja
2 c à s de vinaigre de framboise
1 pointe de gingembre
1 bouquet d'aneth
Œufs de saumon
Sel et poivre

Couper le chapeau des clémentines et les évider sans percer l'écorce. Retirer la peau blanche des quartiers et couper la chair en dés.

Mélanger la crème fraîche avec la sauce soja, le gingembre, le vinaigre de framboise et le jus des clémentines recueilli pendant la découpe (je ne l'ai pas mis). Ajouter 6 brins d'aneth ciselé, et la chair de crabe à la sauce. Ajuster l'assaisonnement si nécessaire. Farcir les coques de clémentine et décorer d'œufs de saumon et d'aneth. Servir bien frais.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>