

Tartinade crabe, fromage frais et copeaux de coco



Les ingrédients pour 4 personnes :

200 g de fromage de chèvre frais
200 g de chair de crabe cuite
4 brins d'estragon
3 c à s de copeaux de noix de coco ou de coco râpée
2 c à s de jus de citron vert
1 c à c de zestes de citron vert
Mélange 5 baies à moulin
Sel

Presser la chair de crabe pour éliminer l'eau et l'émietter dans un bol. Ajouter le fromage frais et écraser la préparation à la fourchette.

Saler et donner 3 tours de moulin de mélange 5 baies ou écraser du mélange 5 baies au mortier.

Dans une petite poêle chaude faire dorer les copeaux de noix de coco pendant 2 mn en remuant. Les ajouter à la préparation au crabe et ajouter le jus de citron vert et les zestes, puis l'estragon ciselé.

Servir très frais sur des crackers ou du pain grillé.

Vin conseillé : un champagne brut

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>