Salade de crabe, avocat et piment rouge



Produits Bresc utilisés



Bresc Purée d'ail hollandais du Beemster 450g



Bresc Purée de piments rouges 450g

Ingrédients

4

- 4 pattes de crabe royal (crues)
- 4 avocats
- 2 concombres
- 10 g de purée de piment rouge Bresc
- 50 g d'Alioli Bresc limon
- 25 g de purée d'ail du Beemster Bresc
- 1 citron
- 1 mini laitue romaine
- 150 g de tomates Roma
- 1 échalote
- 1 pomme Granny Smith
- 2 tiges d'oignon de printemps
- huile d'olive
- poivre et sel
- 0,5 dl de vinaigrette française

Méthode de préparation

Nettoyer et sécher la mini laitue romaine. Ébouillanter et peler les tomates, et les mariner avec un peu de poivre, sel et huile d'olive. Réserver l'eau et ajouter du sel. Mettre les pattes de crabe dans l'eau et porter à ébullition. Éteindre le feu. Laisser les pattes de crabe refroidir dans l'eau, les ouvrir et en retirer la chair avec précaution. Détacher les feuilles de la mini laitue romaine. Éplucher les concombres et les couper en bâtonnets. Couper l'oignon de printemps en rondelles. Émincer l'échalote et couper la pomme en brunoise. Détailler la chair des pattes de crabe et la préparer avec la pomme, l'échalote, la purée de piment rouge et l'aïoli. Couper les avocats en tranches et les mariner également. Préparer la salade et dresser avec la vinaigrette française.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000