

# SALADE DE CRABE AU PAMPLEMOUSSE ?

NIVEAU  
**Moyen**

TEMPS DE PRÉPARATION  
**20 Minutes**

POUR  
**2 Personnes**

## Ingrédients

- 1 pamplemousse
- 200 g de miettes de crabe frais ?
- 1 c.à.s de mayonnaise
- Un peu de coriandre (hachée) ?
- Sel ?
- Poivre

## Par

*Crédit Photo : internet*



## LES ÉTAPES

1. Lavez le pamplemousse.
2. Coupez-le en deux. Récupérez la chair du pamplemousse.
3. Egouttez les miettes de crabe.
4. Mélangez le crabe avec la chair du pamplemousse.
5. Ajoutez la mayonnaise, le persil et la coriandre hachées finement. Salez et poivrez à votre convenance. Mettez au frais.
6. Au monde de servir, remplissez les coques de pamplemousse avec votre préparation. Servez en entrée.
7. Bon appétit ?