

VERRINE AU CRABE ET À LA MANGUE

Ingrédients : pour 6 petites verrines

- 1 boîte (170 g) de crabe des neiges (*bien égoutté*)
- 4 c. à soupe (60 ml) de fromage à la crème ramolli
- 1 échalote hachée (*mis 4 c. à soupe/60 ml*) de ciboulette fraîchement ciselée)
- 1 c. à soupe (15 ml) de mayonnaise
- Une pincée de piment de Cayenne (Ajout)

- 1 Mangue
- Laitue mesclun (*j'avais un mélange de mâche, laitue frisée verte et rouge et feuilles de chêne*)

Préparation :

1. Mélanger les 5 premiers ingrédients. Réserver.
2. Peler la mangue et couper en petits cubes.

Montage de la verrine :

- 1 rang de mesclun (*laitues mélangées*)
- Un rang de mélange au crabe
- Un rang de cubes de mangue
- Répéter les trois étapes une autre fois

Source : déclinaison d'une recette de « Ma cuisine... sans prétention »

<http://macuisinesanspretention.blogspot.ca/2012/05/verrines-au-crabe-et-la-mangue.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 6 juin 2012

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2012/06/verrine-au-crabe-et-la-mangue.html>