



Pour 3 à 4 personnes

3 galettes de sarrasin ([Recette ici](#))

Beurre pour la cuisson

2 avocat mûrs mais fermes

Le zeste d'un citron + 2 c. à soupe de jus de citron

200 g de crabe des neiges

4 c. à soupe de mayonnaise

Sel et poivre au goût

À l'aide d'un emporte-pièce d'un diamètre de 4 po (10 cm), tailler des disques dans les galettes de sarrasin. Dans une galette vous devriez pouvoir en tailler 6.

Fondre du beurre dans une poêle et faire dorer les disques de galette, jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Réserver.

Prélever la chair des avocats, puis coupez-la en dés. Déposer dans un saladier et ajouter le jus de citron et le zeste.

Ajouter la chair effilochée du crabe puis ajouter la mayonnaise et mélanger.

Assaisonner au goût.

Superposer les disques de galette par 3 en intercalant la salade de crabe et d'avocat.

Servir aussitôt.