

crabe de l'océan indien mayonnaise

Ingrédients

- 1 crabe de mer par personne
- sel,
- oignons
- ail
- huile
- tomates
- concombre
- poivre noir
- mayonnaise

Préparation

Faire bouillir les crabes dans une casserole d'eau,

CRABES

- 1 – Retirer la chair des crabes et la mettre dans un bol
- 2 – rajouter de la mayonnaise
- 3 - Rajouter le poivre noir
- 4 – bien mélanger

LEGUMES

- 1 – couper les concombres en tranches
- 2 – couper les tomates en petits dés
- 3 – couper les oignons en petits dés

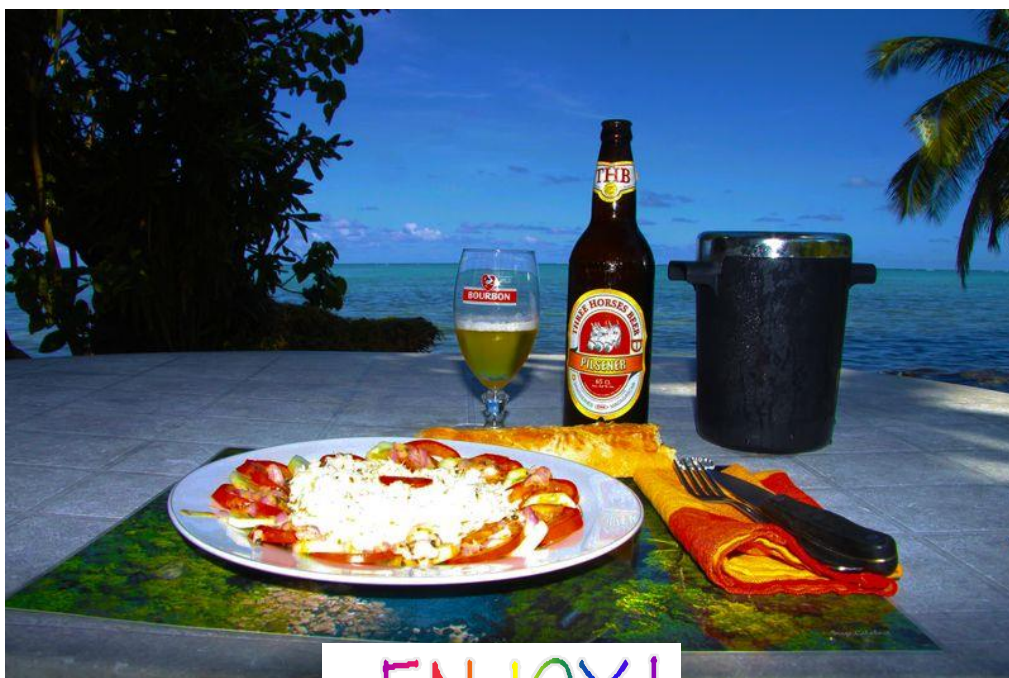
VINAIGRAITE

Faire une vinaigrette avec de l'huile d'olive, du vinaigre, un peu de sel et de poivre et une cuillère à café de moutarde.

DRESSAGE ASSIETTE

- 1 – disposer la chair de crabe dans l'assiette
- 2 – disposer autour les tranches de concombres
- 3 – rajouter sur les concombres les dés de tomates, les oignons
- 4 - napper avec la vinaigrette

Nota : vous pouvez aussi accompagner ce plat avec du riz, et pour les amateurs de sensations fortes, servir à côté dans deux petits ramequins : sauce piment « rond de majunga » et sauce achards (mélange de piments rouge, citrons verts, sel).



ENJOY!