

SEMAINE DE LA POMME

SALADE FRAÎCHEUR DE CHAIR DE CRABE ET POMMES

Ingredients (pour 4 à 6 personnes)

- 200 g de mesclun
- 1 endive
- 400 g de chair de crabe
- 2 pommes
- 4 oignons nouveaux
- 1 citron vert
- ¼ de botte de coriandre fraîche
- 4 cl d'huile d'olive
- 6 pincées de sel fin
- 6 pincées de piment d'Espelette

Preparation:

Récupérer les zestes et le jus du citron vert.

Laver les oignons, ciseler finement le blanc et émincer le vert. Éplucher la pomme, tailler les 2/3 en fine brunoise et le reste en bâtonnets.

Laver et ciseler la coriandre.

Effeuillez soigneusement la chair de crabe (vérifier l'absence de cartilage), puis la mélanger dans un bol avec les dés de pommes, les oignons et la coriandre.

Assaisonner le tout d'huile d'olive, de jus et de zeste de citron vert, de sel fin et de piment d'Espelette.

Dresser la farce à l'aide d'un emporte-pièce ou en quenelle, puis la surmonter de bâtonnet de pommes pour décorer.

Utiliser le mesclun en bouquet ou en lit et les feuilles d'endives en décoration.

