

SALADE

SALADE DE CRABE ET PAMPLEMOUSSE

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 8 feuilles de basilic
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 3 c. à s. de vinaigre de framboise
- Sel, poivre
- 2 petits piments
- 2 gros pamplemousses
- 400 gr de crabe

Préparation:

Pour la sauce :

Hacher les feuilles de basilic.

Mélanger tous les ingrédients.

Pour la salade :

Épépiner les piments et les hacher finement.

Eplucher le pamplemousse et séparer les quartiers.

A l'aide d'un couteau, ôter la peau de chaque quartier afin de n'extraire que leur chair et en réserver la moitié.

Presser le reste des quartiers à la main afin d'en extraire le jus.

Couper la chair de crabe en petits morceaux.

Ajouter la sauce et mélanger doucement les quartiers de pamplemousse, le jus et les morceaux de crabe et assaisonner.

