



Bouchées au saumon sauvage, crabe et mangue



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

200 grammes de saumons sauvage fumé
1 boîte de chair de crabe (avec pattes - p. ex. Chatka)
1/2 mangue
2 cuillères à soupe de coriandre (ciselée)
1 piment rouge (égrené et haché finement)
1/2 citron vert (le jus et le zeste râpé)
poivre noir

Méthode de préparation

- 1.** Faites égoutter la chair de crabe et coupez les pattes en morceaux. Retirez les éventuels morceaux de carapace.
- 2.** Épluchez la mangue et coupez-la en petits dés.
- 3.** Mélangez le crabe avec la mangue, la coriandre, le piment rouge, le zeste de citron vert et son jus. Poivrez selon votre goût.
- 4.** Coupez les tranches de saumon de la taille de bouchées et placez-les sur un plat (ou des petites assiettes séparées).
- 5.** Disposez sur chaque morceau de saumon une cuillère à soupe de mélange au crabe.
ASTUCE : vous pouvez également rouler le saumon.