

Mini-sandwichs au crabe



Préparation : 25 mn

Les ingrédients pour 16 pièces :

8 tranches de pain de mie aux céréales

160 g de chair de crabe

50 g d'oeufs de saumon

2 oeufs durs

1 citron

1 concombre

50 g de mayonnaise

1 c à s de crème fraîche épaisse

1 c à c de cognac

1 c à s de ketchup

1 c à c de ciboulette ciselée

Tabasco

Sel et poivre du moulin

Mélanger la mayonnaise, la crème fraîche, le cognac, le ketchup, la ciboulette et le zeste du citron finement râpé. Assaisonner et ajouter du Tabasco suivant votre goût.

Incorporer la chair de crabe et les oeufs durs finement hachés.

Découper 32 disques de 4 cm de diamètre avec un emporte-pièce. En vous aidant de l'emporte pièce en garnir la moitié avec la farce au crabe et poser les autres disques de pain de mie sur le dessus.

Couper le concombre en fines tranches et garnir les sandwichs avec. Terminer par des oeufs de saumon.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>