

Crabe à l'ananas

Pour 4 Personnes

Temps de préparation : 30 min

Ingrédients :

1 ananas frais de 1,5 kg
300 g de chair de crabe, frais ou conserve
1 gros céleri en branches
1 poignée de cerneaux de noix
2 cuillères de crème aigre
1 bol de mayonnaise
1 laitue
1 grappe de raisin
Sel
Poivre

Préparation :

Lavé et coupez le céleri en dés et hachez les de noix

Préparez la chair des crabes

Coupez l'ananas dans le sens de la hauteur, ôtez la partie dure du centre, détaillez la pulpe en dés et lavez la laitue.

Mettez les morceaux d'ananas dans une terrine avec les noix et le céleri,

Ajoutez la mayonnaise et la crème aigre, salez, poivrez et bien mélangez.

Garnissez le fond d'un saladier de feuilles de laitue, ajoutez la préparation précédente, et disposez le crabe par-dessus, décorez avec les grains de raisin.