



Salade au crabe, à la sauce rose

- 1 salade Romaine
- 1 boîte de crabe
- 1 tomate
- de la ciboulette ou de l'oignon nouveau
- mayonnaise
- crème fraîche liquide
- ketchup
- sel et poivre

Ciseler la salade en assez fines lamelles (bien sûr, ne pas oublier de la laver à grande eau).

Egoutter le crabe et le presser entre les mains pour enlever l'eau au maximum.

Couper la tomate en tranches assez épaisses, l'épépiner puis la couper en dés.

Ciseler la ciboulette ou l'oignon nouveau.

Faire une mayonnaise, la détendre avec de la crème liquide et ajouter du ketchup, saler, poivrer.

Disposer la salade sur des assiettes, parsemer d'oignon ou de ciboulette (ou des deux), de crabe et de dés de tomates.

Enfin, terminer par la sauce rose.

Pour le crabe, il n'est nul besoin de prendre une boîte hors de prix mais il ne faut pas, non plus, un crabe bas de gamme. On peut, aussi, utiliser du crabe congelé.

Pour la sauce je ne mets pas les proportions car cela dépend de la quantité de salade. Il faut, disons, une grande tasse de sauce.

<http://gourmandbinome2.canalblog.com>