



RILLETTES DE CRABE AU POIREAU

INGREDIENTS :

- 100g de crabe en miettes
- 1 blanc de poireau
- quelques noix concassées
- 2 cuillères à soupe de mayonnaise
- 1 cuillère à café de moutarde
- sel et poivre



PREPARATION :

1. Détaillez le poireau en une fine julienne. Le plus simple est de couper des tronçons de 1/2 cm, que vous recoupez ensuite en 4 (je ne suis pas sûre d'être très claire sur ce coup !). Passez le tout sous l'eau pour nettoyer.
2. Faites chauffer une casserole d'eau salée, dans laquelle vous allez faire cuire le poireau, environ 10 minutes jusqu'à ce qu'il s'attendrisse.
3. Pendant ce temps préparez une mayonnaise, à laquelle vous ajoutez 2 cuillères à café de moutarde. Egouttez le crabe (je le mets dans une mousseline, que je tourne pour extraire le plus d'eau possible.)
4. Egouttez le poireau et passez le sous l'eau froide pour qu'il garde une belle couleur verte. Pour extraire l'eau, je fais comme pour le crabe, je le mets dans une mousseline que je tourne le plus possible.
5. Mettez le poireau, le crabe et les noix concassées dans un saladier, mélangez. Ajoutez la mayonnaise et mélangez bien avec une fourchette.
6. Réfrigérez quelques heures avant de servir.