

DÉLICE DE CRABE À LA MANGUE

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 1 mangue
- 1 boîte de chair de crabe
- 1/3 d'oignon doux
- Le jus d'1/2 citron vert
- 2 cuillers à café d'huile de sésame
- 1 cuiller à café de gousse de vanille moulue
- 2 cuillers à café de lait de coco
- ½ cuiller à café de curry
- Quelques brins de coriandre
- Sel, poivre

Recette :

1. Découpez la mangue en dés. Déposez les dés dans un bol ; ajoutez le jus d'un citron vert, la gousse de vanille moulue, sel et poivre ; mélangez bien.
2. Egouttez le crabe ; ensuite, disposez-le dans un bol ; ajoutez sel, poivre, lait de coco, curry et un peu d'huile de sésame.
3. Coupez l'oignon finement et hachez le coriandre. Ajoutez-les au crabe. Mélangez bien.
4. Dans deux verrines, répartissez les morceaux de mangue et couvrez-les ensuite avec la pâte de crabe.
5. Placez-les au frigo. À déguster une à deux heures plus tard...