

Salade d'endives au crabe

Ingrédients

- quelques brins de ciboulette fraîche
- 1/2 citron
- 200gr de fromage blanc nature 0% de MG
- 1c.à c. de moutarde aigre-douce
- 200g de chair de crabe
- 8 granges feuilles d'endives
- cerneaux de noix concassés
- sel poivre au moulin

Réalisation de la recette

1. Lavez et ciselez finement la ciboulette
2. Pressez le demi-citron
3. Mélangez le fromage blanc avec la moutarde, le jus de citron, la ciboulette ciselée, le sel et le poivre.
4. Incorporez la chair de crabe et les cerneaux de noix
5. Homogénéisez bien et réservez au frais.
6. Lavez et coupez l'endive
7. Mélangez à la préparation au crabe