

**Courte description :** Cet amuse-gueule fera le bonheur des amateurs de fruit de mer. Servir sur des craquelins, tortillas ou de mini pains pitas.



## **Avocat au crabe**

*Amuse-gueule / grignotine*



Temps de préparation : 15 minutes

Pour 4 personnes

Réfrigération : 30 minutes

**Ingrédients :** 2 oignons verts pelés et hachés  
1 c.a. soupe d'huile à l'ail Jepily  
100g chair de crabe en conserve  
2 avocats murs  
1 limette (extraire le jus)  
¼ tasse de crème sûre 1% m.g.  
1 c.a. soupe de jalapenos marinés Jepily hachés finement  
1 c.a. thé de paprika doux  
1 pincée de sel

**Préparation :** Dans une casserole, faire chauffer l'huile et blondir les oignons vert 5 minutes. Ajouter la chair de crabe, le jus de limette et mélanger jusqu'à ce que tous les ingrédients soient tièdes. Réserver

Couper les avocats en deux, enlever le noyau et prélever la la chair à l'aide d'une cuillère, écraser grossièrement avec la crème sûre, puis ajouter le reste des ingrédients.

Prendre un petit bol et alterner les couches d'avocats, avec une couche du mélange de crabe. Mettre au réfrigérateur.

Servir frais

**Recette offerte par :** *Débora Torres*

Bon Appétit !