



PÊCHÉS · ICI
MANGÉS · ICI

POISSONS ET FRUITS DE MER
• DU QUÉBEC •



AVOCATS FARCIS AU CRABE DES NEIGES

Préparation : 30 minutes
Rendement : 4 portions

INGRÉDIENTS

4	Avocats mûrs et frais
2	Citrons (jus)
320 g (environ ¾ lb)	Chair de crabe des neiges
80 g (1/3 tasse)	Mayonnaise
20 g (1 c. à thé)	Échalotes hachées finement
Quantité suffisante	Sel et poivre
4 brins	Aneth

Cette recette est tirée du livre *Poissons, mollusques et crustacés* de Jean-Paul Grappe en collaboration avec l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec.

ÉTAPES

Les avocats doivent être bien mûrs, mais conservés au réfrigérateur afin qu'ils soient bien froids.

Les ouvrir, enlever le noyau et, à l'aide d'une cuillère parisienne, faire de belles boules aussi rondes que possible. Arroser immédiatement de jus de citron.

Mélanger la chair de crabe des neiges avec la mayonnaise et les échalotes, puis avec les boules d'avocat, assaisonner et regarnir les coquilles d'avocat avec l'appareil. Décorer avec les brins d'aneth.

Note : Cette recette est très simple, mais on peut faire ses propres créations, comme sur la photo.