

Date : 30/06/11

Tiramisu de crabe au wasabi

Qui l'eut cru ? Du crabe dans un tiramisu... c'est possible et c'est bon ! Découvrez vite la recette.

Vanessa Romano

© Vanessa Romano / Editions Ulmer .



Type de plat : Entrée
Ingrédient principal : Crabe
Nombre de personnes : pour 6 pers.
Temps de préparation : 15 mn
Cuisson : aucune

Évaluation du site

Le site Internet du magazine Avantages diffuse des articles concernant la beauté, le bien-être, la mode, etc.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 26

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

avantages

Ingrédients

- 100 g de gressins au petit épeautre ou de pain sec
- 300 g de crabe des neiges si possible et 6 jolis morceaux de pince pour décorer
- 1 pot de sojami
- 1-2 cuillères à café de pâte de wasabi
- 4 cuillères à soupe de Savora ou de moutarde de vin blanc
- Le jus d'un citron
- Un concombre
- Du sésame au wasabi (facultatif)
- Sel

Étapes

Recette extraite du **livre** Mes recettes bio de saison de Vanessa Romano, **ed . Ulmer**

1

Mixer les gressins ou le pain en une chapelure pas trop fine.

2

Préparer la crème en mélangeant le crabe, le wasabi, la Savora, le jus d'un citron et le sojami. Goûter et ajuster en sel, citron et wasabi (si vous aimez les sensations fortes).

3

Laver le concombre, le trancher en 4 dans le sens de la longueur et l'égrainer. L'émincer finement.

4

avantages

Verser dans les verres 1 cuillère à soupe de chapelure, puis 2 cuillères à soupe de crème de crabe, tasser un peu la préparation en tapant doucement le verre sur le plan de travail protégé par un torchon.

5

Répartir le concombre sur la crème (2 cuillères à soupe environ par verre), et finir par une cuillère à soupe de crème de crabe. Décorer en posant un morceau de pince et un peu de sésame au wasabi.

6

Servir très frais avec une salade verte agrémentée de concombre et de fenouil cru finement émincé, assaisonné d'un filet d'huile d'olive, de vinaigre au safran et de gomasio.