

Concombre farci au crabe

Ingredients :

- Concombre
- 120g Chair de crabe (en conserve ou surgelée)
- 8 Radis
- 3 cuil. à soupe Huile d'olive
- 3 cuil. à soupe Lait de coco
- 1 Pointe de wasabi
- 1 cuil. à soupe Noix de coco râpée
- Gros sel



Les étapes

- *Pelez le concombre et coupez-le en 4 tronçons. Coupez-les en 2, ôtez les graines, parsemez de gros sel et laissez dégorger 15 min.*
- *Egouttez et effilochez le crabe en éliminant les cartilages. Nettoyez et émincez les radis. Mélangez l'huile dans un bol, avec le lait de coco et le wasabi.*
- *Rincez et essuyez les morceaux de concombre. Remplissez-les de crabe. Arrosez-les de sauce au wasabi. Servez frais, garni de radis et parsemé de noix de coco râpé.*

Source : <https://www.cuisineactuelle.fr/recettes/concombre-farci-au-crabe-235048>

