



Crédit photo : Shutterstock



# MIGNARDISES À LA MOUSSE DE CRABE

ACCOMPAGNÉES DE SON BEAUJOLAIS ROSÉ

**NICOLAS**

**Préparation : 30 min**

**Budget : Pas cher**

**Niveau : Facile**

## POUR 6 PERSONNES

- 10 cl de crème liquide
- 50 g de chair de crabe en conserve
- 1 paquet de mini tartelettes
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 1 citron vert
- Brins d'aneth
- Paprika
- Sel, poivre.

- Versez la crème liquide dans un saladier et placez-le au congélateur.
- Egouttez le crabe et émiettez-le dans un saladier. Ajoutez le jus du 1/2 citron, l'huile et de l'aneth ciselée. Salez, poivrez.
- Sortez la crème du congélateur et montez-la en chantilly avec un fouet. Puis incorporez délicatement la chair de crabe. Garnissez les tartelettes de mousse de crabe. Décorez d'une pincée de paprika et d'une pluche d'aneth.

### Pourquoi cette alliance ?

La fraîcheur et la rondeur de ce vin s'accorderont parfaitement à cette mousse aux saveurs iodées et au croquant de la tartelette.

LA SUGGESTION  
DU CAVISTE

## BEAUJOLAIS ROSÉ

*Beaujolais, Loron 2014  
Beaujolais rosé*

Nez frais de groseille  
Bouche : Bon équilibre,  
 franc, plein, rond et  
 nerveux.

**Et aussi :**  
**Domaine du Sabot,  
Beaujolais Village.**



[www.nicolas.com](http://www.nicolas.com)