



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