



SANDWICH À L'AVOCAT ET RÉMOULADE DE CRABE

RECETTE FOURNIE PAR : Les Avocats du Mexique

SOURCE DE LA RECETTE : Cuisinidées.com

INFO SUR LA RECETTE

PORTIONS : 4

INGRÉDIENTS

2 tasses de votre recette de guacamole préférée

8 tranches de pain de miche française (optionnel : à griller)

1 tasse de radis coupés en julienne

1 tasse de céleri en petits dés

2 tasses de chair de crabe émincé (optionnel : séparé à moitié avec de la chair de goberge)

1/4 tasse de mayonnaise

Sel et poivre au goût

INSTRUCTIONS

ÉTAPE 1

Mélanger le radis, le céleri, le crabe et la mayonnaise. Saler et poivrer au goût.

ÉTAPE 2

Étendre de façon égale le 1/4 du guacamole sur 4 tranches de miche et 1/4 de la rémoulade au crabe sur les 4 tranches restantes.

ÉTAPE 3

Assembler le sandwich et déguster.

Vous trouverez les 10 recettes en vedette au www.MoisdeLaNutrition2019.ca