

# Verrines avocat-crabe



## Ingrédients nécessaires

moutarde : 1cc  
avocat : 1  
miettes de crabe : 8cc  
citron (demi) : 1  
huile : 2cs  
vinaigre : 1cs  
poivre : 1 pincée(s)  
sel : 1 pincée(s)

## Préambule

Pour une petite réception ou simplement entre amis, les verrines au crabe et à l'avocat sont très appréciées.

### ATTENTION :

*Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.*

## Etape 1

Commence par faire une vinaigrette en mélangeant la moutarde, le vinaigre et l'huile. Ajoute le sel et le poivre.



## Etape 2

Presse ton demi citron pour obtenir le jus.



### Etape 3

Coupe l'avocat en 2 et ôte le noyau. Prends une petite cuillère pour évider (enlever l'intérieur) de l'avocat. Fais des petits morceaux. Ajoute le jus de citron (cela évite à l'avocat de noircir).



### Etape 4

Répartis l'avocat au fond de 4 verrines.



### Etape 5

Dépose 2 cuillères à café de miettes de crabe par-dessus l'avocat.



### Etape 6

Ajoute un peu de vinaigrette sur chaque verrine.



### Etape 7

Et voilà, c'est terminé. Bravo !

