

Pamplemousse au crabe

Par **Abeille de France** - 19 février 2009



Ingrédients :

- Pamplemousse
- Chair de crabe
- Citron
- Miel liquide
- Poivre

Préparation :

Détacher les tranches d'un pamplemousse à l'aide d'un petit couteau bien aiguisé. Disposer les tranches sur une assiette.

Former un nid et mettre de la chair de crabe au milieu.

Arroser d'une vinaigrette préparée avec du citron et une cuillerée à café de miel. Poivrer seulement. Servir très frais.