



---

*Sauce Citron au Crabe*

---



*Un peu de luxe avec du vrai crabe !*

*Ingrédients :*

*125 g. de chair de crabe*

*1 yaourt nature maigre*

*Le jus d' 1 citron*

*1 Cuil. À café de moutarde*

*1 Cuil. À soupe de crème fraîche.*

*Un brin de persil*

*Sel, poivre*

*Préparation :*

*Égoutter et émietter le crabe.*

*Le mixer.*

*Ajouter le yaourt battu, le jus de citron , la moutarde et la crème fraîche .*

*Assaisonner et bien remuer de façon à obtenir une sauce homogène.*

*Servir bien frais.*

*Info – conseils :*

*Servir avec Crudités . Poissons froids .*