

Avocats farcis à la japonaise

Pour 4 personnes: 2 avocats; 2 cuillerées à soupe de rhum blanc; 1 boîte de crabe (de 280 à 300 g); 1 tasse à café de crème double; quelques feuilles de salade pommée; sel et poivre du moulin.

Choisissez vos avocats 48 heures avant de les servir. S'ils sont encore un peu durs, ils s'assoupliront chez vous. Coupez-les en deux dans le sens de la hauteur. Enlevez les noyaux et évidez très délicatement la chair.

Préparez une farce en malaxant la chair des avocats avec le crabe que vous aurez soigneusement débarrassé de ses cartilages, le rhum et la crème double. Garnissez les avocats de cette préparation et mettez au frais.

Servez sur un lit de feuilles de salade pommée ou de laitue.