

Pour 4 personnes

Le cocktail de crabes

1 boîte de crabes de 200 g environ; 2 œufs; 1 oignon; 1 tasse de mayonnaise légère; 2 cuillerées à soupe de sauce ketchup; 1 pincée de poivre noir de Cayenne; 4 feuilles de salade verte.

1. Faire bouillir les œufs durant 10 minutes, afin qu'ils soient durs. Puis les faire refroidir sous le robinet d'eau froide. Hacher finement l'oignon blanc. Egoutter le crabe.

Trier et enlever les cartilages, afin qu'il ne reste que la chair.

2. Dans une terrine, mélanger la mayonnaise avec le ketchup, l'oignon haché, le poivre, le crabe ainsi que les œufs durs coupés menu. Présenter le cocktail de crabe sur une feuille de salade verte. Se mange tiède à la température de la pièce.

CANAPES ROUNDS

Pour 10 pièces de chaque

- Jambon : 20 rondelles jambon
1 bte asperges; 100 gr.
Beurrés avec beurre/moutarde
- Crabe : beurrés. Mélangé crabe avec
1 bte 200 gr ingrédients indiqués ci-contre.
Mettre rondelle œuf dessus.
- Crevette : à mariner dans cognac.
200 gr. Fond: céleri râpé + persil +
mayonnaise. Bien essoter
crevettes pour les poser sur
fond.
- Salmon : à mariner avec thym,
300 gr. tomates, ail, sel, cayenne.
Beurrés. (3 h.)
- Terrine : garnir : œuf, rochichon,
~ 200 gr persil
- Fromage à l'ail : garnir olive, persil. o/o
1 bte

Gélatine : Pour 50/60 canapés :

5 à 6 dl. bouillon de bœuf fait
maison + 3 cs Vin blanc.

Verser dans plat pyrex : épaisseur
5 à 6 mm.