

Salade au Brugge Apéro et crabe

Ingredientien:

- 200 g de Brugge Apéro en dés
- 10 g d'amandes effilées
- 10 g de noix de macadamia
- 10 g de noix de cajou
- 400 g de chair de crabe
- 1 sachet de salade mixte
- ½ botte de persil plat
- ½ botte de coriandre
- Sauce : 150 g de Brugge Apéro râpé
- 1 cuillère à soupe de moutarde en grains
- ½ litre de lait
- 75 g de farine
- 75 g de beurre Brugge
- Sel et poivre
- Quelques gouttes de jus de citron

Préparation:

1. Confectionner un roux avec le beurre, la farine et le lait.
2. Ajouter le fromage, la moutarde et les fines herbes ainsi que le citron, et bien mélanger jusqu'à obtention d'une sauce homogène.
3. Dans une grande assiette, disposer la salade, puis le crabe, les noix préalablement grillées, l'ananas découpé grossièrement, le persil plat et la coriandre et, pour terminer, les dés de fromage.
4. Servir la sauce à part.

4 personen

20 min

Entrée

1.5