

Kiwis farcis aux délices des mers



Les amateurs apprécieront ce mélange fruité-salé...

Ingrédients pour 6 personnes

6 kiwis murs
40 grammes de chair de crabe
40 grammes de surimi
40 grammes de crevettes roses

le jus d'un citron vert
2 cuillers à soupe de mayonnaise
1/4 cuiller à café de curry
sel et poivre

Préparation

1. Couper les chapeaux des kiwis et les vider de leur chair en laissant une épaisseur de chair d'environ 3 millimètres dans le fruit.
2. Couper la chair récupérée en petits dés et mélanger avec le crabe, les crevettes finement coupées et le surimi ciselé.
3. Arroser du jus de citron.
4. Mélanger la poudre de curry et la mayonnaise et rajouter aux fruits de mer.
5. Garnir les kiwis évidés et servir très frais.

Bon appétit!