

Bouchées crémeuses au crabe

produits: rapido-chef, presse-agrume, mini-hachoir

1/2 tasse de fromage à la crème Philadelphia ciboulette et oignon léger
(ou fines herbes et ail)

1/4 tasse de mayonnaise

1 c. à soupe de jus de citron et 1 c. à soupe de zeste de citron

3 c. à soupe d'oignon rouge finement haché

1 boîte de chair de crabes, égouttée

20 feuilles d'endives ou craquelins

-Hacher les oignons rouges dans le mini-hachoir

- Préparer le jus et zeste de citron avec le presse/zeste agrume

-mettre tous les ingrédients (sauf les endives) dans le rapido-chef et hacher

-mettre des bouchées du mélange sur des feuilles d'endive, des concombres ou sur les craquelins