

# Gâteau d'avocat au crabe

Note de la recette :

$\frac{4}{5}$

**Pour 6 Personne(s)**

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :



**25 min**

Temps de cuisson :



Temps de repos :



**imprimer la recette**

- 6 avocats
- 750 g de crabe au naturel
- 20 cl de lait de coco
- 5 citrons verts
- 1 c. à soupe de miel de thym
- 1 c. à café de paprika
- Sel, poivre du moulin

- Un Pouilly-fuissé (Blanc, Bourgogne)

Versez le lait de coco dans un grand saladier, ajoutez le jus de deux citrons verts et le miel, salez, poivrez puis ajoutez enfin le crabe, mélangez et réservez au frais.

Pelez-les avocats, éliminez les noyaux, découpez-les délicatement en fines tranches et arrosez-les régulièrement de jus de citron au fur et à mesure que vous les découpez. Gardez un citron pour la décoration.

Posez un grand cercle en métal sur le plat de service ou utilisez plutôt 6 petits cercles individuels posés sur 6 assiettes. Disposez la moitié des tranches d'avocat en rosace dans le fond du ou des cercles, salez légèrement, poivrez et parsemez d'une ou deux pincées de paprika.

Sortez le mélange au crabe du réfrigérateur et versez-le dans une passoire fine au-dessus d'un saladier, égouttez-le sommairement et disposez le crabe assaisonné en une couche dans le ou les cercles puis recouvrez de lamelles d'avocat. Salez, poivrez et ajoutez encore quelques pincées de paprika.

Au moment de servir très frais, soulevez délicatement les cercles et versez la sauce filtrée sur le ou les gâteaux ; décorez avec une rondelle très fine de citron vert.

Variante : ajoutez un peu de coriandre ciselée au mélange au crabe.