

Salade de maïs au crabe

Pour 4 personnes.

1 boîte 4/4 de grains de maïs au naturel, 1 boîte de poivrons conservés à l'huile, 1 boîte (180 à 200 g) de crabe.

Sauce : 1 c à soupe de jus de citron, 3 c à soupe d'huile, sel, poivre, ciboulette ou persil haché à volonté.

Egoutter le contenu des boîtes. Couper les poivrons en lanières, débarrasser le crabe des cartilages. Mélanger le tout.

Arroser de sauce préparée avec les ingrédients indiqués. Saupoudrer de persil ou de ciboulette. Servir frais.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.