**Cuillères gourmandes au crabe**



**Ingrédients pour 4 personnes :**

• 150 g de crabe royal au naturel  
• 2 cuil. à soupe de mayonnaise  
• 2 cuil. à soupe de fromage blanc  
• 1 cuil. à café de whisky  
• 2 cuil. à soupe de ketchup  
• Tabasco   
• 1 cuil. à café de piment d’Espelette

**Etapes de préparation :**

1 Mélangez la mayonnaise, le ketchup, le fromage blanc et le whisky. Relevez de quelques gouttes de Tabasco.  
2 Rincez le crabe et égouttez-le soigneusement. Eliminez avec soin les cartilages. Mélangez la chair de crabe avec la sauce.  
3 Garnissez des cuillères en porcelaine cette farce, saupoudrez de piment et réservez au frais jusqu’au moment de servir.