**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.