

Bouchées de Concombre au crabe façon Thaï

foodType.0101



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :25 min

Temps de cuisson/repos :5 min

Calories par portion : 93 Kcal

Charge glycémique par portion: 7.552

Les ingrédients

- 1.0 u Concombre
- 1.0 u Citron Vert
- 1.0 u Coriandre (bouquet)
- 2.0 cc Sauce nuoc-mâm
- 1.0 u Chair de crabe
- 50.0 gr Vermicelle de riz

Préparation du concombre

Lavez le concombre, coupez des tronçons de 2cm de largeur. Épluchez une peau sur deux pour faire un jeu de couleur. A l'aide d'une cuillère parisienne, évidez la chair du concombre jusqu'au 3/4 des tronçons.

Préparation de la farce

Placez les vermicelles de riz dans un bol et versez de l'eau bouillante dessus afin de les cuire pendant 5 minutes.

Puis égouttez les et coupez les en courtes longueurs.

Dans un saladier, mettre: la chair de crabe, la coriandre finement ciselée, le vermicelle, le jus du citron vert et le nuoc-nam.

A l'aide d'une cuillère, remplir les concombres. Conserver au frais jusqu'au moment de servir.

Présentation

A proposer en apéritif avec un cocktail à base de litchi.