

# CRABE DE ROSCOFF ET NOIX DE COCO EN SALADE



POUR 4 PERSONNES

## INGREDIENTS

- 4 feuilles de laitue prises dans le coeur
- 1 crabe tourteau de 1,5 kg
- Vinaigrette au curry et curcuma
- 1 pointe de ketchup
- 1 noix de coco fraîche
- 1 tomate
- 1 radis noir
- 1 tomate
- Sel, poivre

## REALISATION

- Faire cuire le crabe dans l'eau salée 30 minutes
- Laisser refroidir et décortiquer
- Assaisonner la chair de tourteau avec un peu de vinaigrette
- Mettre dans la feuille
- Ajouter de fines lamelles de noix de coco macérées dans la vinaigrette, quelques dés de tomates et de radis noir.

