**toasts au crabe, pain de mie brioché tranché, cognac, entrée**

* Nombre de personnes4
* Temps de préparation20 minutes
* Degré de difficultéFacile
* CoûtBon marché

**Ingrédients**

1 pain de mie brioché tranché   
1 boîte de chair de crabe   
1 cuil. à café d'échalotes hachées (surgelées)   
1 cuil. à soupe de cognac   
2 cuil. à soupe de crème   
1 pincée de paprika   
sel et poivre

**Étapes**

Ouvrez la boîte et égouttez à fond la chair de crabe en la pressant dans les mains.   
Emiettez-la dans un saladier, ajoutez les échalotes, le cognac, la crème et le paprika.   
Mélangez à la fourchette, goûtez, salez et poivrez. Mettez au frais.   
Otez la croûte des tranches de pain, coupez-les en deux pour former des triangles.   
Garnissez-les de la préparation au crabe.

Disposez sur un plat de service et servez.

Recette parue dans le numéro 025

**Conseils**

Vous pouvez décorer de câpres et éventuellem

**Sauce Dip betteraves, ciboulette**

|  |
| --- |
|  |

*La saga des sauces dip continue avec cette sauce à la betterave.... Rose et parfumée à accompagner avec des crudités ou des petites tranches de pain grillées frottées à l'ail par exemple.*

Pour 4 personnes.

Temps de préparation ; 15 mn.

Ingrédients :

- 1 betterave cuite et pelée.

- 1 yaourt grec nature (vous pouvez remplacer le yaourt par du fromage frais pour une texture plus crémeuse).

- 15 brins de ciboulette.

- Sel, poivre.

Coupez la betterave en morceaux et ciselez la ciboulette.

Mixez le tout dans le mini bol de votre robot

|  |
| --- |
|  |
|  |

# Sauces variées au fromage blanc à dipper

temps 30 min

personnes 8

facile

## Ingrédients

### Nombre de personnes

-

1.2 kg de fromage blanc

Biscuit salé (type crackers, tortilla chips...)

Poivre

Sel

#### Pour la sauce aux herbes :

2 cuillères à soupe de ciboulette hachée

2 échalotes hachées

1 cuillère à soupe de persil haché

#### Pour la sauce aux poivrons :

2 poivrons frais épépinés taillés en petits dés

1 cuillère à soupe de tabasco

#### Pour la sauce aux oignons :

1 sachet d'oignon déshydratée

#### Pour la sauce aux olives et saumon :

100 g d'olive verte hachées

100 g de saumon fumé haché

1 citron

#### Pour la sauce à l'avocat :

1 avocat

1/2 cuillère à café de cumin

1 tomate

1 citron vert

## Préparation

temps total : 30 min

Préparation : 30 min

### Etape 1

"Dipper" veut dire tremper. C'est pour cela qu'on appelle les sauce apéritives "Dip".

### Etape 2

Dip aux herbes : mélanger 200 g de fromage blanc, du sel, du poivre, et les herbes et échalotes hachées.

### Etape 3

Dip aux poivrons : mélanger 200 g de fromage blanc, du sel, du poivre. Ajouter les poivrons et le tabasco.

### Etape 5

Dip aux oignons : mélanger 200 g de fromage blanc, du sel, du poivre et le sachet de soupe déshydratée.

### Etape 6

Dip aux olives et saumon : mélanger 200 g de fromage blanc, du sel, du poivre. Ajouter les olives, le saumon et un trait de jus de citron.

### Etape 7

Dip à l'avocat : mélanger 200 g de fromage blanc, du sel, du poivre. Ajouter l'avocat coupé en dés, la tomate coupée en dés, le cumin et le jus du [citron vert](https://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_citron-vert-combava_1.aspx). On peut aussi y ajouter du thon émietté ou 1 oignon haché.

### Etape 8

Présenter les sauces avec des petits légumes crus coupés en bâtonnets ou bouquets (carottes, [chou-fleur](https://www.marmiton.org/pratique/fruits-et-legumes_le-chou-fleur_1.aspx), [champignons](https://www.marmiton.org/ingredients/legumes_champignon.aspx), radis, concombre, navets...), des biscuits secs salés et du [pain](https://www.marmiton.org/recettes/recettes-incontournables-detail_pain_r_65.aspx) grillé.

Haut du formulaire

