



ROLL CRAB'



Montage 4 min



1 personne

ÉTAPES DE RÉALISATION

- Cuire séparément les pois gourmands et les petits pois dans de l'eau salée, puis les refroidir dans une eau glacée. Égoutter et émincer les pois gourmands.
- Assaisonner la chair de crabe avec l'huile d'olive, les zestes de citron vert, la ciboulette ciselée et le poivre.
- Découper et inciser le pain Lobster Roll légèrement décongelé, puis le snacker dans une poêle leurre. Réserver.

MONTAGE :

- Déposer la mayonnaise au curry et citron vert au fond du pain.
- Ajouter le mélange de pois gourmands émincés et de petits pois.
- Garnir de crabe assaisonné et créer du volume.
- Ajouter des pousses les petits pois et saupoudrer de paprika flocons.
- Servir bien frais.

INGRÉDIENTS

Pain brioché Lobster Roll ❄	110 g
Mayonnaise curry et citron vert	35 g
Pois gourmand ❄	20 g
Petits pois ❄	15 g
Chair de Crabe pasteurisé	60 g
Ciboulette	2 g
Paprika flocons	PM
Pousses de petits pois	2 g
Huile d'olive	1 filet
Citron vert (zeste)	PM
Poivre	1 tour
Beurre	10 g



Recette proposée par VALAÉ Gourmet Consultants - www.valae.fr
Réclamez tous les produits et références à votre distributeur DISGROUP !

❄ Produit surgelé
PM = Pour mémoire


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »