

Bouchées de goberge à saveur de crabe

Des surplus de concombres ou de zucchini? Transformez-les en délicieuses bouchées

Les ingrédients

- 1 paquet de goberge à saveur de crabe émietté en petits morceaux (200 gr.)
- 1 branche de céleri finement hachée
- 2 c. à soupe de poivron rouge haché finement
- 1 c. à soupe d'oignon vert haché finement
- 2 c. à soupe de fines herbes hachées (coriandre, persil, aneth)
- Poivre et sel d'ail au goût
- 1/3 de tasse de mayonnaise



Bien mélanger les ingrédients et réfrigérer afin de permettre aux saveurs de se développer.

Préparer les bouchées en mettant 1 c. thé du mélange sur une tranche de concombre ou de zucchini. Vous pouvez également le servir sur un petit biscuit mais l'utilisation d'une base de légume rend ce petit canapé très léger et parfait pour l'été.

Vous pouvez également utiliser ce mélange pour en faire de délicieux rouleaux en utilisant des feuilles de laitue.



Retour aux capsules gourmandes : <http://www.jardinslaprairie.com/CapsulesGourmandes.html>

Comité des jardins communautaires Ville de La Prairie, 2019-07-05

<http://www.jardinslaprairie.com>