

# Coquille de macédoine de légumes

*aux fruits de mer*



## Pour 3 coquilles

**Préparation : 20 minutes**

**Cuisson : 9 minutes**

- 1 boîte de macédoine de légumes(400 g)
- 1 boîte de crabe de qualité avec pattes (200 g)
- 9 grosses crevettes roses décortiquées
- 3 tomates cerises
- 2 œufs
- 1 c à soupe de ciboulette ciselée

### **Mayonnaise :**

- 1 jaune d'œuf
- 1 c à soupe rase de moutarde
- 1 c à soupe de vinaigre de citron
- 20 cl d'huile
- Sel
- Poivre

Commencez par faire cuire les œufs à l'eau bouillante pendant 9 minutes pour obtenir des œufs durs.

Plongez-les ensuite dans de l'eau glacée, puis écaillez-les.

Pendant la cuisson des œufs préparez la mayonnaise, suivez le lien sur le blog pour le tout en images, car maintenant je fais ma mayo au thermomix. Réservez-la au réfrigérateur le temps de préparer le reste de la recette.

Égouttez et rincez la macédoine de légumes.

Égouttez le crabe. Réservez un peu de patte pour la déco.

Rassemblez la macédoine et le crabe dans un saladier. Incorporez la mayonnaise. *J'en mets 2 bonnes cuillères à soupe mais vous pouvez en mettre plus ou moins.* Ajoutez la ciboulette et rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre si besoin.

Répartissez dans des coquilles en porcelaine ou autres.

Placez 3 crevettes par coquille.

Coupez les pattes en deux et placez un morceau dans chaque coquille.

Coupez les tomates cerises en deux et placez 3 morceaux par coquille.

Coupez les œufs durs en quartiers et répartissez dans les coquilles.

Décorez avec un brin de persil.

Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.