

# VERRINES PAMPLEMOUSSE CRABE



**Pour 10 personnes**

**Ingrédients :**

**4 pamplemousses roses**  
**5 petites boîtes de miettes de crabe**  
**25 cl de crème fleurette allégée**  
**1 bocal d'œufs de lumps**  
**10 brins de ciboulette**  
**1 jus de citron**  
**10 rondelles de citron**

**Eplucher à vif le pamplemousse en enlevant bien toutes les peaux blanches.  
Égoutter le crabe et l'assaisonner de jus de citron.**

**Dans chaque verrine, répartir la pulpe de pamplemousse.  
Ajouter dessus le crabe assaisonné puis la crème allégée.  
Saler et poivrer.**

**Terminer avec une cuillère à café d'œufs de lumps, la ciboulette ciselée, et  
une rondelle de citron.**