



Salade de crabe au céleri croquant

11/02/2020 à 16h23

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 10 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 200 g de chair de crabe en conserve
- 1 avocat bien mûr
- 1 branche de céleri
- 2 c. à s. de persil ciselé
- 1 citron
- feuilles de laitue

Préparation :

- Égouttez la chair de crabe;
- Pelez l'avocat, ôtez le noyau, coupez la chair en dés, mettez-la dans un saladier et arrosez-la du jus du citron;
- Salez et poivrez légèrement;
- Émincez finement la branche de céleri;
- Ajoutez la chair de crabe, le persil ciselé, mélangez délicatement le tout;
- Servez sur des feuilles de laitue.