Salade macédoine crabe recette cookeo

Salade macédoine crabe recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

500 g de macédoine de légumes congelés

1 boite de crabe émietté

4 cuillères à soupe de mayonnaise

1 cuillère à soupe de moutarde

1 tomate

Sel

Poivre

400 ml d’eau

Préparation

Coupez la tomate en morceaux

Egouttez le crabe

Déposez dans la cuve la macédoine de légumes.

Versez 400 ml d’eau.

Salez et poivrez

Mélangez dans un récipient la mayonnaise et la cuillère à soupe de moutarde

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7 mn

Quand la cuisson est terminée, égouttez la cuve.

Versez la macédoine de légumes dans un saladier.

Laissez refroidir à l’air libre puis déposez les miettes de crabe et les morceaux de tomates dans le saladier.

Placez le saladier au frigo au moins pour 2 bonnes heures.

Sortez le saladier du frigo.

Ajoutez la mayonnaise et la moutarde. Mélangez et servez.