



Compagnie Française des Ingrédients & Adjuvants

13, rue Yvon VILLARCEAU
75116 PARIS / FRANCE

Téléphone : [33 - 1] 56 90 29 90
Télécopie : [33 - 1] 56 90 02 90
E-MAIL : cfia@cfia.fr
WEB : www.cfia.fr

EMINCE AU CRABE

(5 personnes environ)

40 grammes d' EMINCE DESHYDRATE
1 grosse boîte de miettes de crabes
3 cuillères à soupe de mayonnaise

Sauce :
2 jus de citron
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 pincée de sel
jus de crabe

Mélanger les composants de la sauce

Mélanger intimement l' EMINCE à la sauce

Ajouter le crabe et la mayonnaise puis mélanger

SERVIR FRAIS