**Salade de Crabe**

500 gr de surimi

4 œuf

Sel/poivre

Mayonnaise maison

Cressonnette



* Cuire les œufs donc mettre chauffer de l’eau avec un peu de vinaigre, quand ça bouille mettre les œufs délicatement dans l’eau et les laisser 10 min.
* Après 10 min passer les œufs sous l’eau froide afin d’arrêter la cuisson
* Préparer la mayonnaise maison (cf recette mayonnaise)
* Couper le surimi en petit morceau
* Ecraser les œufs dure à la fourchette et incorporer le surimi et de la mayonnaise
* Saler, poivrer
* Décorer le toast de la préparation et terminer par une pluche de cressonnette