

## VERRINES RILLETES AU CRABE 150G CAP Océan, AVOCAT ET CACAHUËTES



|  x2 |

### INGRÉDIENTS

- 1 pot de Rillettes au crabe 150g Cap Océan
- 1 pot de fromage frais nature
- 1 avocat bien mûr
- 1/2 citron
- 1 sachet de cacahuètes grillées non salées
- De l'huile d'olive
- Du sel et du poivre

### MATÉRIEL

- Un bol
- Une planche à découper
- Des verrines

### RÉALISATION

Épluchez et coupez l'avocat en petits dés d'1 cm de côté environ. Mélangez avec le jus d'1/2 citron pour éviter l'oxydation de l'avocat.

Concassez grossièrement les cacahuètes.

Dans un bol, mélangez les Rillettes au crabe 150g Cap Océan, le fromage frais et une cuillère à soupe d'huile d'olive. Assaisonnez à votre convenance.

Remplissez les verrines à mi-hauteur avec le mélange Rillettes au crabe 150g Cap Océan / fromage frais, puis complétez la verrine avec les dés d'avocats et terminez avec les morceaux de cacahuètes.

Bonne dégustation !

**NB :** Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme « Rillettes et Tartinables » de Cap Océan.