

Sandwich à l'avocat et rémoulade de crabe



4 portions

Ingrédients

- 2 tasses de votre recette de guacamole préférée
- 8 tranches de pain de miche française (optionnel : à griller)
- 1 tasse de radis coupés en julienne
- 1 tasse de céleri en petits dés
- 2 tasses de chair de crabe émincé (optionnel : séparé à moitié avec de la chair de goberge)
- ¼ tasse de mayonnaise
- Sel et poivre au goût

Préparation

1. Mélanger le radis, le céleri, le crabe et la mayonnaise. Saler et poivrer au goût.
2. Étendre de façon égale le ¼ du guacamole sur 4 tranches de miche et ¼ de la rémoulade au crabe sur les 4 tranches restantes.
3. Assembler le sandwich et déguster.