



Collations

## **Cannelloni au Filet d'Anvers et au crabe**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

4 baguette (tranches minces, grillées)  
300 grammes de salade de crabe (prête à manger)  
1 chicon (fines lamelles)  
8 tranches Filet d'Anvers  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
brin basilic (petits)  
1 citron vert (le jus)  
1 avocat  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Épluchez l'avocat, enlevez le noyau et écrasez la chair avec le jus de citron et l'huile d'olive. Assaisonnez avec poivre et sel et quelques gouttes de tabasco. Répartissez la salade de crabe sur les tranches de Filet d'Anvers et roulez-les joliment.

Déposez 2 cannelloni sur chaque assiette, disposez les demi-tranches de baguette contre et répandez autour quelques lamelles de chicon. Terminez avec des touffes de crème d'avocat de différentes tailles et les petites branches de basilic.

