**Mousse de crabe aux mandarines**

**crabe**  
**yaourt grec**  
**mandarines**  
**pumpernickel**

**Mandarin Napoléon**  
**aneth**  
**crème fraîche**  
**ciboulette**  
**sel et poivre**

Égouttez la chair de crabe et gardez les meilleurs morceaux des ciseaux.

Retirez les membranes des mandarines. Coupez-les en segments et mélangez-les à la chair de crabe. Salez, poivrez et ajoutez une pointe de Mandarine Napoléon.

Mélangez le yaourt grec avec le jus d'une mandarine pressée, de l'aneth haché, une pointe de Mandarine Napoléon, du poivre et du sel.

Faites rôtir une tranche de pumpernickel et découpez de longs triangles.

**Dans un verre** : une base de yaourt, recouverte de la préparation au crabe. Terminez avec de la ciboulette hachée, une paire de ciseaux à crabe en conserve, un triangle de pumpernickel grillé et deux brins de ciboulette.