

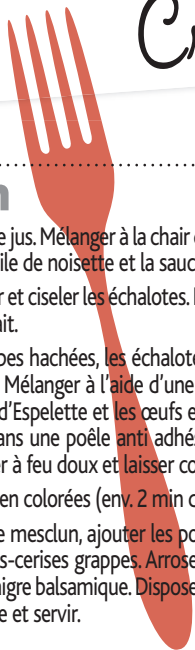
Recette SALÉE

Nombre de personnes : 6 - Temps de préparation : 30 mn

Cuisson : 4 mn - Difficulté : Facile



Crabe cake



> Préparation

- Râper le zeste du citron et presser le jus. Mélanger à la chair de crabe, le zeste de citron râpé, le jus du citron, l'huile de noisette et la sauce soja.
- Laver et hacher les herbes. Eplucher et ciseler les échalotes. Faire tremper les tranches de pain de mie dans du lait.
- Ajouter à la chair de crabe les herbes hachées, les échalotes ciselées et les tranches de pain de mie imbibées. Mélanger à l'aide d'une spatule. Ajouter une pointe de couteau de piment d'Espelette et les œufs entiers. Mélanger à nouveau. Disposer des cercles dans une poêle anti adhésive et farcir ces cercles de crabe cake. Faire chauffer à feu doux et laisser coaguler le lait.
- Retourner dès que les faces sont bien colorées (env. 2 min de chaque côté).
- Dans une assiette, dresser un lit de mesclun, ajouter les pousses de soja et finir avec des quartiers de tomates-cerises grappes. Arroser d'huile d'olive, de piment oiseaux haché et de vinaigre balsamique. Disposer dessus le crabe cake, décorer de brins de ciboulette et servir.



ALRIS - Tél. : 78 38 48

Stalle I22 au Marché Municipal de Nouméa

Ingrédients

- 1/4 de botte d'aneth
- 500 g de chair de crabe
- 5 tranches de pain de mie
- 25 cl de lait
- 1 citron jaune
- 2 échalotes
- 1/4 botte de persil plat
- 1/4 botte d'estragon
- 3 cl d'huile de noisette
- 3 cl de sauce soja
- 2 œufs
- 1 pointe de piment d'espelette
- 800 g de mesclun
- 250g de pousses de soja
- 150 g de tomates cerises
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 piment oiseaux
- 4 cl de vinaigre balsamique
- ciboulette