Rougui Dia

Bricks, beignets, feuilletés

Beignets de crabe et gingembre confit

1h30	30 min	1h	0	345
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du gingembre

1. Éplucher le gingembre à l'aide d'un économe puis le couper en fines lamelles avec un couteau éminceur.
2. Superposer les lamelles et les couper le plus finement possible en bâtonnets.
3. Verser l'émincé de gingembre dans une casserole d'eau. Les bâtonnets doivent être totalement recouverts d'eau. Porter à ébullition pour les faire blanchir.
4. Lorsque l'eau arrive à ébullition, retirer le gingembre à l'aide d'une écumoire. Réserver dans un bol et jeter l'eau de cuisson.
5. Ensuite, remplir à nouveau la casserole avec la même quantité d'eau.
6. Remettre la casserole sur feu vif avec le gingembre blanchi. Ajouter le sucre et porter à ébullition.
7. A la première ébullition, baisser le feu et laisser confire tout doucement jusqu'à complète absorption de l'eau.

Étape 2

Préparation de la concassées de tomates

1. Pendant la cuisson du gingembre, éplucher et émincer

Ingrédients
pour 4 personnes

Beignets de crabe

- 200 g **Chair de crabe**
- 100 g **Gingembre frais**
- 50 g **Echalote(s)**
- 20 g **Fèves**
- 3 c. à soupe **Sucre semoule**
- 30 **Pâte à ravioles**
- 1 **Oignon(s)**
- 2 **Tomate(s)**
- 1 **Gousse(s) d'ail**
- 1 **Huile de tournesol**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**
- 1 **Piment d'Espelette**
- 1 **Huile pour friture**

Dorure

- 1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 1 c. à soupe **Eau**

très finement l'oignon à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un bol.

2. Peler et écraser l'ail avec la lame du couteau avant de l'émincer finement. Réserver.
3. Ôter le pédoncule des tomates et les couper en fines rondelles.
4. Superposer les rondelles pour les tailler en petits dés. Réserver les dés dans un saladier.
5. Mettre une casserole à chauffer sur feu moyen avec un filet d'huile de tournesol.
6. Quand l'huile est chaude, ajouter l'oignon émincé et le faire suer en mélangeant avec une cuillère en bois.
7. Saler, poivrer puis ajouter l'ail émincé et mélanger à nouveau.
8. Quand l'oignon est translucide, ajouter les tomates concassées et mélanger à nouveau. Laisser cuire environ 8 à 10 minutes à feu moyen.
9. Après ce temps, retirer la casserole du feu et débarrasser la concassée de tomates dans un saladier.
10. Ajouter un quart de gingembre confit et mélanger.

Étape 3

Préparation de la farce et des ravioles

1. Éplucher et hacher finement l'échalote avec un couteau éminceur.
2. Mettre l'échalote dans un saladier puis ajouter la chair de crabe et mélanger à la fourchette.
3. Incorporer les fèves et mélanger à la fourchette.
4. Assaisonner de sel, de poivre et de piment d'Espelette. Ajouter le reste de gingembre confit et mélanger.
5. Disposer les feuilles de raviole préalablement taillées à l'emporte pièce sur un plan de travail et les badigeonner une à une de dorure à l'aide d'un pinceau.
6. Déposer un peu de farce au centre des ravioles en veillant bien à mettre de tous les ingrédients.
7. Fermer les cercles sur eux même pour former des demi-lunes en pinçant les bords. Attention à bien les fermer pour ne pas que la garniture s'échappe.
8. Aplatir les ravioles entre les mains pour chasser l'air puis pincer à nouveau les bords pour bien les souder. Réserver sur une assiette.

Étape 4

Cuisson des beignets

1. Faire chauffer l'huile dans une friteuse à environ 180°C (Th.6).
2. Déposer les ravioles sur la grille de la friteuse puis les plonger dans l'huile bouillante.
3. Les retourner pour les faire dorer des deux côtés.
4. Quand ils sont frits, les débarrasser sur une assiette recouverte de papier absorbant.

Étape 5

Dressage

1. Verser la concassée de tomates dans des verrines ou des ramequins.
2. Disposer les verrines sur des assiettes de service et les entourer de quelques beignets de crabe. Servir.