Entrées chaudes aux produits de la mer

Galettes de patates douces au crabe

45 min	15 min	30 min	0	402
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des galettes de patates douces au crabe

1. Éplucher les patates douces.
2. Les faire cuire pendant environ 20 minutes dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
3. Pour diminuer le temps de cuisson, couper les patates douces en gros morceaux.
4. A l'aide d'une passoire, égoutter les patates douces puis les écraser dans un saladier avec une fourchette.
5. Ajouter les miettes de crabe, le piment de Cayenne, la crème et assaisonner.
6. Mélanger pour obtenir une purée.
7. Former de petites galettes avec une cuillère.
8. Mettre la chapelure dans une assiette. Enrober les galettes de chapelure.
9. Faire chauffer une poêle avec de l'huile d'olive. Mettre les galettes à dorer sur leur deux faces pendant quelques minutes. Servir bien chaud.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les galettes de patate douce au crabe

- 700 g **Patate(s) douce(s)**
- 400 g **Chair de crabe**
- 3 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
- 1 c. à café **Piment de Cayenne**
- 80 g **Chapelure**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour la cuisson

- 2 c. à soupe **Huile d'olive**