



Entrées chaudes aux produits de la mer

Galettes de patates douces au crabe



45 min 15 min 30 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

402

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**