

Bricks, beignets, feuilletés

Beignets de crabe et gingembre confit



1h30

TEMPS TOTAL

30 min

PRÉPARATION

1h

CUISSON

0

REPOS

345

CALORIES

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**

Étape 1

Préparation du gingembre

- 1 Éplucher le gingembre à l'aide d'un économiseur 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

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.