



Finger food

Crabe cakes à la ciboulette et piment d'espelette



24 min **20 min** **4 min** **0** **455**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la mayonnaise

- 1 Placer le jaune d'œuf et la moutarde dans un bol.
- 2 Ajouter l'huile en un mince filet tout en fouettant.
- 3 Poursuivre jusqu'à ce que toute l'huile soit incorporée.
- 4 Assaisonner de sel et de poivre.
- 5 Pour stabiliser le bol pendant la préparation de la mayonnaise, il est recommandé de le poser sur un torchon plié en quatre.

Étape 2

Préparation de l'appareil à crabe cakes

- 1 Placer le pain de mie émietté, un quart de la mayonnaise, le sel, le piment d'Espelette et l'œuf dans le bol d'un robot mixeur.
- 2 Mixer par saccades jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 3 Émietter la chair de crabe dans un bol.
- 4 Ajouter la pâte à base de pain de mie.
- 5 Ciseler finement la ciboulette au-dessus du bol à l'aide

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la mayonnaise

1 c. à soupe **Moutarde**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'œuf
20 cl **Huile de colza**
1 **Sel**
1 **Poivre blanc**

Ingrédients pour les crabe cakes

150 g **Chair de crabe**
100 g **Pain de mie**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
0.5 botte(s) **Ciboulette**
0.25 c. à café **Piment d'Espelette**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédient pour la cuisson

1 trait **Huile de colza**

d'une paire de ciseaux.

- 6 Mélanger délicatement à l'aide d'une maryse.
- 7 Rectifier l'assaisonnement en sel si nécessaire.

Étape 3

Façonnage et cuisson des crabe cakes

- 1 Diviser l'appareil en autant de portions que de convives.
- 2 Former une boule avec chacune d'elles en les roulant dans le creux des mains, les aplatir pour former des galettes épaisses.
- 3 Faire chauffer l'huile de colza dans une poêle anti-adhésive.
- 4 Déposer les galettes au crabe dans la poêle, cuire pendant 2 minutes sur feu moyen.
- 5 Retourner les crabe cakes à l'aide d'une spatule et poursuivre la cuisson pendant 2 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Déposer les crabe cakes sur une assiette et servir avec le reste de mayonnaise.
- 2 Ces crabe cakes sont délicieux chauds, tièdes ou froids.