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'oeuf**
- 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.