



Tartines et sandwichs

Burger au crabe



1h40 **1h30** **10 min** **0** **600**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la sauce

- 1 Peler et couper grossièrement l'oignon à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Epépiner le poivron puis le couper en larges lamelles.
- 3 Placer les morceaux d'oignon et de poivron dans un robot mixeur, mixer jusqu'à ce que le mélange soit bien haché et homogène.
- 4 Zester le citron entier à l'aide d'un zesteur.
- 5 Couper ensuite le citron en deux, presser une moitié.
- 6 Ajouter la moitié du zeste de citron, le jus de citron, le ketchup, la sauce chili et la mayonnaise dans le robot mixeur.
- 7 Assaisonner avec du sel et du poivre, mélanger. Réserver la sauce.

Étape 2

Préparation du steak de crabe

- 1 Battre la mayonnaise, l'oeuf, le reste de jus et de zestes de citron, le ketchup, la sauce chili et le sel dans un saladier à l'aide d'un fouet.
- 2 Epépiner le poivron, le couper en larges lamelles. Couper

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la sauce

0.5 **Oignon(s)**
1 **Poivron(s)**
1 c. à soupe **Ketchup**
1 c. à café **Sauce Chili**
2 c. à soupe **Mayonnaise**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 **Citron(s)**

Ingrédients pour le steak de crabe

2 c. à soupe **Mayonnaise**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 c. à soupe **Ketchup**
1 c. à café **Sauce Chili**
0.5 c. à café **Gros sel**
1 **Poivron(s)**
1 **Oignon(s) vert(s)**
450 g **Chair de crabe**
30 g **Beurre**
2 c. à soupe **Huile de tournesol**

les lamelles en petits dés.

- 3 Hacher l'oignon vert à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4 Placer les morceaux de poivron et d'oignon dans le saladier, remuer à l'aide d'une cuillère en bois.
- 5 Ajouter la chair de crabe et la moitié de la chapelure au mélange. Mettre le reste de chapelure sur une assiette.
- 6 Former des steaks de crabe de la taille du pain pour burger.
- 7 Paner les steaks sur la chapelure placée dans l'assiette, sur les deux faces.
- 8 Couvrir les steaks à l'aide de film alimentaire. Les réserver sur une assiette au réfrigérateur pendant 1 heure.
- 9 Faire fondre ensuite le beurre avec l'huile dans une grande poêle sur feu moyen-fort.
- 10 Faire cuire les steaks dans la poêle jusqu'à coloration, pendant environ 5 minutes de chaque côté. Les retourner à l'aide de pinces de cuisine.

120 g **Chapelure**

Ingrédients pour les burgers

4 **Pain(s) spécial hamburger**

20 g **Beurre**

1 **Roquette**

Étape 3

Dressage et finitions

- 1 Préchauffer le grill du four.
- 2 Couper les petits pains en deux à l'aide d'un couteau à dents, tartiner chaque face de beurre.
- 3 Placer les petits pains sur une plaque de four, les faire griller jusqu'à ce qu'ils dorent.
- 4 Placer ensuite la moitié des pains dans chaque assiette, ajouter de la roquette puis le steak de crabe.
- 5 Ajouter la sauce sur le steak l'aide d'une cuillère à soupe.
- 6 Recouvrir avec l'autre moitié de pain, dresser le reste de la sauce sur le bord des assiettes et servir.