

Accras de crabe



Pour une douzaine :
200 g de crabe (4 pinces),
1 œuf, 1 tige de citronnelle,
sel, poivre,
piment d'Espelette,
2 c. à soupe de coriandre,
3 c. à soupe de chapelure,
1 grosse échalote,
le zeste d'1/2 citron,
jus de citron, wasabi,
huile neutre,
huile d'arachide.



Décortiquer les pinces de crabe.

Hacher finement les herbes, la citronnelle et l'échalote.

Mélanger la chair avec le blanc d'œuf (réserver le jaune), l'échalote, la citronnelle et les herbes hachées. Ajouter le zeste de citron. Poivrer et ajouter 1 pointe de piment d'Espelette. Ajouter 2 c. à soupe de chapelure. Bien mélanger. Si besoin ajouter environ 1/2 à 1 c. à soupe de chapelure. Réserver au frais pendant environ 30 mn.

Faire une mayonnaise avec le jaune d'œuf, la moutarde, 1 c. à café de wasabi.

Faire chauffer 2 c. à soupe d'huile d'arachide dans une poêle antiadhésive. Former des petites galettes et les faire cuire des deux côtés dans l'huile chaude. Quand ils sont bien dorés, déposer sur une feuille de papier adhésif.

Servir avec la mayonnaise au wasabi.

<http://histoiredepote.canalblog.com>

D'autres recettes sur : <http://danslacuisine.free.fr>

Contact : danslacuisine@free.fr

histoire Qui est-ce qui fait la vaisselle ?
de popote