

Crabe cake américain, sauce épicé, citron, oignon vert |

Recette pour 12 tapas

Description

Une spécialité de la Nouvelle-Angleterre, qui au fil du temps change suivant les régions.

L'astuce du chef

Idéalement, il faut trouver des morceaux de crabe dans le crabe cake. et non des brisures trop fines.

Vous pouvez changer le crabe pour des crevettes ou autre, utilisez des poissons ou crustacés à chair ferme.

Ingrédients

Crabe cake

- 50 Gr Chapelure japonaise (panko)
- 60 Ml Lait
- 400 Gr Chair de crabe
- 0.50 Botte(s) Ciboulette
- 1 Cuil. à soupe Jus de citron
- 15 Gr Beurre fondu
- 1 Cuil. à thé Moutarde de dijon
- 1 Unité(s) Oeuf
- 4 Goutte(s) Tabasco
- 0.50 Cuil. à thé Sauce worcestershire
- 1 Unité(s) Oignon vert

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Enrobage

- 1 Tasse(s) Chapelure japonaise (panko)
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Sauce

- 120 Ml Mayonnaise
- 1 Cuil. à thé Sauce sriracha

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Temps de repos **15 mins**

Mise en place

Mélangez votre mayonnaise avec un peu de Sriracha suivant votre goût.

Ciselez finement et de biseau (sifflet) l'oignon vert.

Égouttez la de chair de crabe.

Crabe cake

Versez le lait sur la Panko, laissez sur le comptoir durant cinq minutes.

Après les cinq minutes, dans un bol, réunissez tous les ingrédients et mélangez délicatement pour ne pas trop émietter le crabe.

Assaisonnez de poivre, attention pour le sel, souvent le crabe est déjà bien salé.

Façonnez des galettes avec vos mains

Finition et cuisson

Dans une assiette, étalez la Panko pour l'enrobage , passez vos galettes dans la chapelure pour bien les enrober.

Dans une poêle chaude avec suffisamment d'huile, déposez vos galettes panées, assurez-vous d'une belle coloration de chaque côté.

Déposez-les aussitôt sur un papier absorbant, ajoutez de l'huile si nécessaire au fur et à mesure de la cuisson.

Bon appétit!