



Collations

Crab cake avec yaourt épicé

Pour 4 personnes.

Ingrédients

150 grammes de chair de crabe (effilochée)
150 grammes scampi's (hachés)
20 grammes de chapelure japonaise
1 cuillère à café de sauce poisson
150 grammes de mayonnaise
1 cuillère à café de maïzena
tiret huile de sésame
1 œuf
1 cuillère à café de gousse d'ail (râpé)
1 cuillère à café de gingembre (râpé)
pincer chili en poudre
2 citrons verts (zeste)
poivre
sel

Pour la sauce au yaourt

1 cuillère à soupe jeune oignon (en rondelles)
1 cuillère à soupe de coriandre (ciselée)
1 cuillère à soupe de menthe (ciselée)
1 cuillère à café de vinaigre de sushi
1 cuillère à café de sauce poisson
4 cuillères à soupe de yaourt
1 cuillère à café de sriracha
1 citron vert

Méthode de préparation

Mélangez la chair de crabe et les scampis hachés. Ajoutez l'œuf, la sauce poisson, la mayonnaise, l'huile de sésame, le gingembre, l'ail et le zeste de citron. Enfin, ajoutez la chapelure et la Maïzena et assaisonnez avec du sel, du poivre et le chili.

Mélangez pour obtenir une masse lisse et confectionnez de beaux petits hamburgers avec le mélange. Mettez au congélateur 1 heure.

Passez les cakes de crabe dans un peu de chapelure, pressez-les et cuisez-les des deux côtés dans une poêle antiadhésive avec un peu d'huile d'olive. Mettez 2 minutes au four à 180°C. Vous pouvez aussi les cuire exclusivement à la poêle.

Pour le yaourt épicé, mélangez tous les ingrédients et ajoutez les fines herbes au dernier moment. Prélevez le zeste du citron vert et pressez le jus. Ajoutez les deux dans la sauce au yaourt.

Conseil:

Délicieux avec les [schnitzel de scampis avec sauce au chili doux](#).

Ustensiles de cuisine

Four

