CROQUETTES DE CRABE

mayonnaise au gingembre

Préparation : 15 min - **Repos :** 30 min - **Cuisson :** 10 min - **Matériel :** -

---

Ingrédients : 4-6 personnes

- 60 g de chapelure - 300 g de chair de crabe - 1 c.s. de moutarde Savora® - 1 c.s. de sauce Worcestershire - 40 g de beurre - 5 brins de persil plat - 2 c.s. de mayonnaise (voir la recette) - 2 oeufs - 2 c.s. d'huile de pépins de raisin - sel, poivre 5 baies - MAYONNAISE AU GINGEMBRE : - 3 c.s. de mayonnaise - 1 c.s. d'eau - 2 cm de gingembre râpé

---

1. Installez la cuve transparente avec le couteau métal. Déposez-y la moitié de la chapelure, le persil plat lavé, le crabe bien égoutté, la mayonnaise, la moutarde, les oeufs et la sauce Worcestershire. Salez, poivrez et lancez le programme ROBOT pour environ 30 secondes.

2. Récupérez la pâte obtenue et placez-la au réfrigérateur pour 30 minutes. Façonnez ensuite des boulettes (vous pouvez vous mouiller les mains pour faciliter la confection et/ou ajouter un peu de chapelure à la farce), roulez-les dans le reste de chapelure puis écrasez-les légèrement pour former des croquettes de 3 à 4 cm de diamètre.

3. Faites chauffer l'huile et le beurre dans une poêle et faites-y dorer les croquettes 3 minutes de chaque côté. Servez aussitôt sur du papier absorbant, avec la mayonnaise au gingembre et accompagné d'une petite salade de mesclun.

MAYONNAISE AU GINGEMBRE

1. Mélangez 3 cuillerées à soupe de mayonnaise avec une cuillerée à soupe d'eau et 2 cm de gingembre

râpé.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut
© 2014 Hachette Livre (Marabout)