

Des rouleaux de printemps au crabe cake!

FRUITS DE MER - RECETTES - REPAS



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10-12 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 360 grammes de chair de crabe frais ou en conserve
- ¼ tasse d'échalotes émincées
- ¼ de céleri émincé
- ¼ tasse de mayonnaise
- 2 cuillères à thé de moutarde de Dijon
- ½ cuillère à thé de sauce piquante
- 1 œuf
- 2 tasses de Panko
- ½ boîte de mélange pâte à Tempura (suivre les indications sur la boîte)
- Une dizaine de feuille de riz pour rouleaux de printemps
- Carottes râpés (à peu près deux grosses)
- Concombre coupé en lanières
- Une dizaine de feuilles de basilic
- Vermicelles de riz (optionnel, moi je n'en ai pas mis)

Préparation

1. Bien éponger la chair de crabe afin d'en retirer le maximum d'eau.
2. Mélanger le crabe avec les échalotes, le céleri, la mayonnaise, la moutarde de Dijon, la sauce piquante et l'œuf.
3. Façonner des galettes et presser fermement pour qu'elles tiennent bien à la cuisson.

4. Préparer votre mélange de pâte tempura. La consistance devrait ressembler à de la pâte à crêpe.
5. Dans un autre bol, déposer le Panko. Tremper une galette à la fois dans la pâte à Tempura et ensuite bien enrober de Panko. Truc de chef : utiliser une main pour tremper dans le Tempura et l'autre pour le Panko. Vous éviterez d'avoir des mains panées! Hihi!
6. Déposer vos crabes cakes dans votre friteuse ou faites frire sur le rond. Attention, prenez un grand chaudron et mettre juste assez d'huile pour couvrir vos crabes cakes. Soyez vigilant et restez toujours proche de votre chaudron. Ne jamais le laisser sans surveillance! Retirer les crabes cakes lorsqu'ils seront dorés et
7. Laisser les refroidir.
8. Pendant ce temps, faites bouillir de l'eau pour vos feuilles de riz. Suivez les indications sur l'emballage pour les préparer.
9. Déposer des concombres, des carottes, du basilic, des vermicelles si vous en voulez et des morceaux de crabe cake au centre de votre feuille de riz. Replier les extrémités et rouler serré. Attention de ne pas trop forcer pour ne pas déchirer la feuille! Bon il se peut que vous ratiez les premiers, pas de panique, ça prend un peu de pratique! On respire et on recommence !
10. Servir avec de la mayonnaise piquante ou de la sauce soya!