

Crabe cake aux herbes fraîches,

salade de tomates cerises

PRÉPARATION 15 min ■ **CUISSON** 12 min ■ **NIVEAU** très facile

POUR 6 PERSONNES

- 500 g de chair de crabe
- 3 œufs
- 20 g de gingembre frais
- 2 citrons jaunes non traités
- 2 échalotes
- ¼ de botte de persil
- ¼ de botte d'estragon
- 5 tranches de pain de mie
- 20 cl de lait
- 2 cuil. à soupe de sauce soja
- Sel
- Poivre

Pour la salade de tomates

- 600 g de tomates cerises
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1,5 cuil. à café de vinaigre de vin
- Sel
- Poivre du moulin

MATÉRIEL Alfapac

- Mini moules à cakes en papier

Préchauffer le four à 200 °C (th. 6/7).

Râper le zeste du citron et presser le jus. À l'aide d'un couteau, peler le gingembre et le hacher. Laver et hacher les herbes. Éplucher et couper les échalotes en petits dés.

Faire tremper les tranches de pain de mie dans le lait. Mélanger à l'aide d'une spatule les tranches de pain imbibées de lait, le zeste et le jus de citron, la chair de crabe et la sauce soja. Ajouter les œufs entiers, puis saler et poivrer. Mélanger à nouveau et égoutter dans une passoire afin de supprimer l'excédent de liquide.

Répartir le mélange dans les mini moules et faire cuire au four pendant 10 à 12 minutes à 200 °C (th. 6/7).

Couper les tomates cerises en quatre. Les assaisonner de sel et de poivre, puis les arroser d'huile d'olive et de vinaigre.

Servir les crabe cakes tièdes accompagnés de la salade de tomates.



Le plus du Chef

Vous pouvez utiliser de la chair de crabe surgelée, en veillant à la presser avant de l'utiliser afin d'en extraire le maximum d'eau.

