

CROQUETTES DE CRABE



Préparation : 20 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 10 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4-6 personnes

- 240 g de chair de crabe - 2 biscottes - 2 c.c. de moutarde - 1 botte de persil - 2 c.s de mayonnaise - sel, poivre - 45 g de beurre - 2 oeufs - 2 pincées de poivre de cayenne - 2 c.s. de sauce Worcestershire - chapelure maison

POUR LA CHAPELURE MAISON

1. Coupez le pain en tranches de 2 cm environ. Laissez-les rassir.
2. Dans la cuve munie du couteau métal, mettez les tranches de pain. Pour un résultat plus fin, mettez environ une demi-baguette à la fois.
3. Mettez en marche pendant 2 minutes.
4. Pour plus de goût, ouvrez le couvercle, ajoutez des herbes sèches (thym, herbes de Provence, romarin...) dans la cuve et donnez quelques pulsions.
5. Conservez dans une boîte hermétique.

POUR LES CROQUETTES DE CRABE

1. Préparez la mayonnaise en divisant les ingrédients par 2.
2. Brisez les biscottes, mettez-les dans la cuve munie du couteau métal.

3. Mettez en marche jusqu'à obtenir un bon émiettage puis ajoutez le persil, la sauce Worcestershire, la moutarde et la mayonnaise.
4. Ajoutez les oeufs par l'ouverture tout en laissant tourner. Puis incorporez la chair de crabe dans la cuve. Donnez quelques pulsions.
5. Salez, poivrez pour rectifier l'assaisonnement. Il doit être assez relevé.
6. Formez alors des croquettes de 3 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur pendant 30 minutes.
7. Roulez les croquettes dans la chapelure. Mettez le beurre dans une poêle. Faites dorer les croquettes environ 2-3 minutes de chaque côté.

Astuce du chef :

Servez accompagnées de rondelles de citron et de haricots verts ou de salade verte.

Compact 3200 XL ■
CS 4200 XL ■
CS 5200 XL ■
CS 5200 XL Premium ■