

Crab cake aux légumes, sauce tartare maison

Recette pour 12 portions

Description

Joli morceau de crab cake, servi avec une onctueuse sauce tartare.

L'astuce du chef

Une mayonnaise traditionnelle peut remplacer la sauce tartare.

Ingrédients

Crab cake

- 250 Gr Chair de crabe
- 250 Gr Pommes de terre yukon gold
- 20 Gr Beurre
- 1 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 50 Gr Échalote française
- 1 Cuil. à soupe Mayonnaise
- 0.50 Unité(s) Zeste(s) de citron
- 1 Unité(s) Jus de citron
- 6 Brin(s) Ciboulette
- 2 Branche(s) Persil
- 3 Cuil. à soupe Farine
- 1 Unité(s) Oeuf
- 100 Gr Chapelure japonaise (panko)

Sauce tartare

- 150 Gr Mayonnaise
- 6 Unité(s) Cornichons sûrs
- 1 Cuil. à soupe Câpres
- 0.50 Unité(s) Zeste(s) de citron
- 6 Brin(s) Ciboulette
- 2 Branche(s) Persil
- 2 Branche(s) Estragon

Préparation

- Temps de préparation **40 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

Mise en place

Pelez les pommes de terre et coupez-les en cubes. Émincez les cornichons. Hachez les câpres. Ciselez la ciboulette, le persil, l'estragon et l'échalote.

Crab cake

Dans un grand volume d'eau froide salée (10 g de gros sel / litre d'eau), plongez les cubes de pommes de terre et portez à ébullition. Laissez cuire pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égouttez et déposez les cubes de pommes de terre dans la casserole. Écrasez la pomme de terre en y mélangeant le beurre et une pincée généreuse de sel et de poivre.

Dans une petite poêle antiadhésive, versez un filet d'huile d'olive et faites suer l'échalote à feu moyen pendant 6 à 8 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit tendre et translucide. Ajoutez l'échalote à la purée de pommes de terre. Mélangez. Ajoutez la mayonnaise, les herbes hachées, le zeste et le jus de citron. Assaisonnez. Ajoutez le crabe en gros morceaux.

Divisez le mélange en 2 ou 4 parts égales et façonnez des galettes à l'aide d'un emporte-pièce. Dans une première assiette creuse, déposez la farine. Ajoutez du sel et du poivre. Versez les œufs battus dans une deuxième assiette creuse et la chapelure dans une troisième. Passez les galettes dans la farine, secouez-les pour enlever l'excédant puis trempez-les dans l'œuf battu (anglaise) et pour finir dans la chapelure en vous assurant toujours de bien recouvrir l'ensemble de la galette.

Déposez les galettes sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin et laissez-les refroidir pendant 30 minutes. Dans une poêle à frire, versez une fine couche d'huile et faites-y frire les galettes pendant 2 à 3 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Transférez les galettes sur une plaque à cuisson et faites-les cuire au four pendant 8 à 10 minutes.

Sauce tartare

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients puis rectifiez l'assaisonnement.

Bon appétit!