



Crab Cakes (4-6 portions)



INGRÉDIENTS :

- 45 biscuits soda, émiettés finement (2 tasses environ)
- ¼ tasse de lait
- 454g (1 lb) de chaire de crabe frais et cuit, en gros morceaux
- ¼ tasse de mayonnaise
- ¼ tasse de ciboulette fraîche ciselée
- 1 c. à soupe de beurre fondu
- 1 c. à soupe de jus de citron frais
- 1 c. à thé de moutarde de Dijon
- 1 œuf
- Poivre au goût
- 2 c. à soupe d'huile d'olive

PRÉPARATION :

1. Dans un grand bol, mélanger la moitié de la chapelure de biscuits soda (180 ml/3/4 tasse) avec le lait. Laisser reposer 5 minutes.
2. Ajouter le reste des ingrédients, à l'exception de l'huile, et mélanger délicatement pour ne pas trop briser la chair du crabe. Poivrer (ne pas saler, car le crabe est déjà bien salé).
3. Avec les mains, façonner six galettes et les déposer sur une grande assiette.
4. Placer le reste de chapelure de biscuits soda dans une autre assiette. Bien enrober les galettes de chapelure.
5. Dans une poêle antiadhésive à feu moyen-doux, dorer la moitié des galettes à la fois dans l'huile de 4 à 5 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Égoutter sur du papier absorbant. Réserver au chaud. Cuire les autres galettes. Ajouter de l'huile au besoin.
6. Délicieux avec de la sauce tartare.

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 10 minutes

Recette tirée du site Web : Ricardo Cuisine (<http://www.ricardocuisine.com/recettes/6791--i-crab-cakes-i--les-meilleurs->)