



BOULETTES AU CRABE



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 10 mn

Pour une quinzaine de boulettes de la taille d'une noix:

- 1 boîte de crabe
- 2 œufs entiers
- 3 belles càs de farine de maïs (indispensables pour la tenue et le côté croustillant)
- 1 gousse d'ail écrasé
- 1 càs d'échalote émincée
- 2 càs de coriandre hachée
- 2 càc de gingembre en poudre
- 1 càc de cumin,
- 2 pincée de piment
- Huile d'olive
- Sel

Sortire le crabe de sa boîte et l'égoutter soigneusement. Enlever soigneusement les cartilages qui restent en l'émiettant.

Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients ensemble pour obtenir une pâte épaisse facile à façonner en boulettes. Si cette pâte est un peu trop liquide, rajouter un peu de farine de maïs. Vérifier l'assaisonnement.

Former des boulettes de la taille d'une noix et les faire rissoler dan une poêle chaude en les tournant pour qu'elles dorent de tous côtés.

Servir très chaud et manger éventuellement avec les doigts!