

**Gingerbread Crab cakes,  
mayonnaise citronnée mangue-passion-paprika  
et sel de mangue**



Réduisez en chapelure des morceaux de gingerbread (<http://blogalolotte.canalblog.com/archives/2007/03/20/4366452.html>) que vous aurez laisser désécher dans le four.

Gingerbread crabcakes

(pour 4 gros crab cakes)

1 gousse d'ail  
1 tasse d'oignon coupe grossièrement  
½ c.à.c. de coriandre moulue  
1 gros oeuf  
1/3 tasse de chapelure de pain d'épices  
2 c.à.s. de mayonnaise  
¾ c.à.c. de cumin moulu  
½ c.à.c. de sel  
500 g de chair de crabe en assez gros morceaux  
6 c.a.s. d'huile d'olive

Immergez la gousse d'ail dans un peu d'eau bouillante pendant 2 minutes. Mixez la gousse d'ail et l'oignon. Ajoutez la coriandre, l'oeuf, la chapelure de pain d'épices, la mayonnaise, le cumin et le sel et mixez en pulsant jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Transférez dans un saladier et mélanger au crabe.

Déposez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson. Formez 4 grosses croquettes que vous enroulerez dans de la chapelure de pain d'épices, puis transférez-les sur le papier.

Faites chauffer 3 c.à.s. d'huile dans une grande poêle sur feu moyen, jusqu'à ce qu'elle soit chaude mais ne fume pas. Cuisez les 4 crab cakes en les retournant seulement une fois (attention, c'est fragile), jusqu'à ce qu'ils soient dorés (réduisez le feu s'ils brunissent trop rapidement), environ 6 minutes au total.

### Mayonnaise citronnée mangue-passion-paprika

3 c.à.s. de mayonnaise  
1 c.à.s. de coulis mangue-passion (si vous avez)  
1 c.à.c. de zeste de citron  
1 c.à.s. de jus de citron frais  
¼ c.à.c. de paprika  
¼ c.à.c. de sel

Mélangez tous les ingrédients. Réservez.

### Sel de mangue

Mangue confite sucrée  
Sel rose de l'himalaya

Découpez les morceaux de mangue en petits bouts et mixez avec du sel rose d'himalaya.

### Dressage de l'assiette

Sur un lit de salade, posez un crab cake. Recouvrez d'un peu de mayonnaise et déposez une pincée de sel de mangue sur le dessus.