

Crab cakes aux épices



(pour 4 personnes)

*450 g de chair de crabe
1 oeuf
1 échalote hâchée finement
3 ciboules hâchées finement
½ cc de coriandre moulue
1 cc de graines d'anis
1 pincee de noix de muscade
1 pincee de cannelle
½ tasse de noix de coco râpée
2 feuilles de kaffir lime ciselées
1/3 tasse de chapelure
2 cs de mayonnaise
¾ cc de cumin moulu
½ cc de sel
huile d'olive*

Mélangez tous les ingrédients sauf l'huile. Formez des tas avec vos mains que vous ferez cuire dans un peu d'huile chaude, environ 2/3 minutes de chaque côté.