

Croquettes de crabe et sambal à la mangue

Préparation 20 mn

Cuisson 10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

Pour le sambal :

1/2 mangue mûre

1 avocat mur

1 ciboule finement hachée

1 petit piment oiseau épépiné et finement haché

1 c à c de sauce de poisson thaïlandaise

2 c à s de jus de citron vert

1/2 c à s de coriandre fraîche finement ciselée

1/2 c à s de persil finement ciselé

Pour les croquettes de crabe :

250 g de chair blanche de crabe soigneusement égouttée

2 ciboules avec la partie verte finement hachées

2 c à s de coriandre fraîche finement ciselée

2 c à c de jus de citron vert

1 c à c de sauce soja claire

1 c à c de sauce de poisson thaïlandaise

1 petit piment oiseau épépiné et finement haché

1 tige de lemon-grass finement hachée (citronnelle)

1 c à c de gingembre frais finement haché

1 gros blanc d'oeuf

1 c à s de maïzena

Huile de tournesol pour faire frire

Quartiers de citron vert pour servir

Farine pour façonner les croquettes

Préparation du sambal :

Couper la mangue et l'avocat épluchés en petits dés de 6 mm, puis ajouter les autres ingrédients, mélanger et réserver au frais jusqu'au service.

Préparation des croquettes :

Mélanger tous les ingrédients des croquettes sauf le blanc d'oeuf et la maïzena. Si vous possédez le Kitchenaid faire ce mélange au batteur plat vitesse 2 mais il est évident que ce mélange peut être fait dans un saladier avec une cuillère ou une spatule.

Dans le bol du robot, fouetter le blanc d'oeuf avec la maïzena sur vitesse 8 jusqu'à l'obtention d'un mélange blanc et léger mais pas ferme. A l'aide d'une spatule incorporer délicatement le blanc d'oeuf au mélange précédent à base de crabe.

Diviser la préparation en 4 croquettes ou 16 petites en les façonnant dans les mains avec de la farine. Faire chauffer de l'huile dans une poêle antiadhésive et frire les croquettes 2 mn environ de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Servir avec le sambal de mangue et des quartiers de citron vert.

Conseils :Si vous avez du mal à faire les croquettes n'hésitez pas à ajouter un peu de farine, c'est ce que j'ai fait. Si vous avez la patience, faites ces croquettes avec du crabe frais, elles n'en seront que meilleures, bien sûr le temps de préparation sera plus long puisqu'il vous faudra cuire le crabe, le laisser refroidir et le décortiquer. Vous pouvez remplacer la ciboule, si vous n'en trouvez pas, par un oignon frais.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>