

GALETTES DE CRABE AVEC MAYONNAISE AU CARI selon Bob le Chef

INGRÉDIENTS

Pour les galettes :

- 200 ml de chair de crabe
- 125 ml de purée de pommes de terre
- 75 ml de chapelure ordinaire ou panko
- 75 ml de mayonnaise maison
- 75 ml de persil haché
- Sel, poivre au goût

Pour la panure :

- 150 ml de farine
- 2 œufs battus
- 150 ml de chapelure ordinaire ou panko

Pour la mayonnaise au cari maison:

- 1 œuf
- 1 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 400 ml d'huile végétale
- Jus d'un demi-citron
- 1 c. à thé (15 ml) de poudre de cari
- Sel, poivre au goût



TEMPS DE PRÉPARATION: 25 minutes



TEMPS DE CUISSON: 5 minutes



NOMBRE DE PORTIONS: 6



OÙ TROUVER VOS INGRÉDIENTS:

Odessa Poissonnier,
Fromagerie des Nations,
Fruiterie 440

MARCHE À SUIVRE

Pour les galettes:

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients.
2. Façonner des galettes de la grosseur désirée (en autant qu'elles soient toutes égales).
3. Passer chaque galette dans la farine ensuite la tremper dans les œufs battus et ensuite dans la chapelure.
4. Frire dans une friteuse, préchauffée à 350°F, 3 à 5 minutes.
5. Servir avec des frites et de la mayonnaise au cari maison.

Pour la mayonnaise

1. Dans un grand bol à mélanger, déposer l'œuf et la moutarde et bien fouetter.
2. Ajouter l'huile en filet en fouettant.
3. Incorporer le jus de citron et la poudre de cari.
4. Assaisonner.

Vous avez aimé la recette?

Partagez la photo de votre création avec nous sur Instagram ou Facebook.

