

BEIGNETS DE CRABE

Ingrédients : pour une quinzaine de beignets/par précisé mais environ 4-5 portions

- 1 lb (453 g) de chair de crabe en morceaux bien égoutté
- 1 c. à thé (5 ml) d'huile d'olive vierge extra
- 1 poivron rouge moyen, finement haché
- 1 piment jalapeño, égrainé et finement haché
- 3 oignons verts, tranchés
- 1 gousse d'ail, finement hachée
- ¼ c. à thé de sel casher (*sel marin pour moi*)
- 2 gros œufs, légèrement battus
- 1 tasse (74 g) de chapelure panko plus ½ tasse (37 g) pour enrober les beignets
- ½ tasse (122 g) de mayonnaise
- 1 c. à thé (5 ml) de sauce Worcestershire
- 1 c. à thé (5 ml) de moutarde de Dijon
- 1½ c. à thé (7.5 ml) d'assaisonnement pour fruits de mer (*mis du Old Bay*)
- Sauce piquante (facultatif) (*mis quelques gouttes de sriracha*)
- Huile d'olive
- Quartiers de citron, pour le service

Préparation :

1. Examiner la chair de crabe afin d'en retirer tous les résidus de carapace ou de cartilage. Réserver au réfrigérateur dans un grand bol.
2. Dans une grande poêle à frire, faire chauffer l'huile à feu moyen. Lorsqu'elle est chaude, ajouter le poivron, le piment, les oignons verts. Cuire pendant au moins 5 minutes jusqu'à ce qu'ils aient ramolli légèrement; ajouter l'ail et le sel et mélanger. Cuire 30 secondes de plus.
3. Retirer du feu et laisser refroidir pendant quelques minutes. Ajouter les légumes à la chair de crabe. Ajouter ensuite les œufs, la tasse de chapelure, la mayonnaise, la sauce Worcestershire, la moutarde de Dijon et l'assaisonnement avec une larme ou deux de sauce piquante, si on le désire.
4. Mélanger délicatement afin ne pas trop défaire les morceaux de crabe jusqu'à ce que la préparation soit homogène. (Vous pouvez utiliser vos mains sinon une grosse cuillère.)
5. Façonner le mélange en beignets, chacun d'environ ¼ tasse (60 ml), et les déposer sur une assiette propre, en les séparant de papier ciré, au besoin. Couvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer pendant 1 heure avant de cuire.
6. Passer les beignets dans la chapelure qui reste (½ tasse/37 g). *Badigeonner légèrement d'huile d'olive.*
7. Placer le panier à friture dans la lèchefrite. Placer les beignets dans le panier et vaporiser copieusement d'huile d'olive. Placer la lèchefrite, avec son panier, dans le

four à la position de grille 2. Cuire au réglage « Friture air » à 400 °F (200 °C) pendant 10 minutes, jusqu'à ce que les beignets soient dorés. *(Pas utilisé ce mode de cuisson*)*

8. Servir immédiatement, avec des quartiers de citron.

**Note : j'ai fait cuire au four à 450 °F (230 °C) durant un peu plus d'une quinzaine de minutes (ou jusqu'à ce que les beignets soient dorés).*

Suggestion pour le service: j'ai improvisé une mayonnaise épicée avec un mélange de mayonnaise et de yogourt grec nature, un peu de jus de citron, de l'ail, du poivre et quelques gouttes de sriracha.

Source : Livre de recettes du four Air fry transmis par Marchette sur Passion Recettes

<https://www.passionrecettes.com/voirRecette-beignets-de-crabe-65813.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le jeudi 29 juillet 2021

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2021/07/beignets-de-crabe.html>