

***Croquettes de crabe au maïs des fermes
« Céline Valiquette » avec sa
mayo épicée à la coriandre***

Recette réalisée avec les produits des
Fermes Céline Valiquette

Exposant vedette des Marchés Desjardins Moulinois du 15 août 2015

Ingrédients :

- 1 lb de chair de pince de crabe
- 2 épis de maïs
- ½ poivron rouge
- 1 échalote verte ciselée
- 1 lime, le jus et le zeste
- ¼ de tasse de coriandre hachée
- 2 cuil. à soupe de ciboulette ciselée
- 1 œuf
- 1 cuil. à table de mayonnaise
- 1 cuil. à table de moutarde de Dijon
- 1 cuil. à thé de Sriracha
- 25 biscuits soda concassés
- Q.S. Sel et poivre

Méthode :

- Faire cuire les épis de maïs entre 6 et 8 minutes dans l'eau bouillante et séparer les grains de l'épi à l'aide du couteau et les mettre dans un grand bol
- Couper le poivron rouge en brunoises et les ajouter dans le bol
- Égoutter la chair de crabe et l'ajouter au bol
- Mettre tous les ingrédients sauf l'œuf dans le bol
- Assaisonner et goûter le mélange (à cette étape-ci, le mélange peut être mangé comme une salade) si le mélange manque de sel c'est le moment idéal pour le rectifier.
- Ajouter l'œuf et bien mélanger le tout
- Faire des petites croquettes « crabcakes » avec le mélange
- Préchauffer de l'huile végétale dans une poêle à feu moyen vif
- Mettre les petites croquettes dans la poêle et les retirer lorsqu'elles auront une coloration brun doré

Mayonnaise épicée à la coriandre

Ingrédients :

- 1 cuil. à table de vinaigre de vin blanc
- 1 cuil. à table de moutarde de Dijon
- 2 jaunes d'œuf
- 2 tasses d'huile végétale
- Q.S. sel et poivre
- Q.S. Sriracha
- Q.S. coriandre
- Un peu d'eau si nécessaire

Méthode :

- Dans un robot culinaire mélanger les jaunes d'œuf, la moutarde de Dijon et le vinaigre de vin blanc et lui ajouter l'huile en mince filet, jusqu'à ce qu'une émulsion se fasse et que l'huile devienne crémeuse et assaisonner de sel et de poivre.
- Ajouter de l'eau en cas d'une texture trop épaisse.
- Le robot doit toujours être en marche lors de l'ajout de l'huile
- Assaisonner le tout
- Mettre la mayonnaise dans un bol et lui ajouter la quantité de sauce piquante et de coriandre que vous aimez
- Cette mayo se sert sur les petites croquettes chaudes

Astuce du Chef!

En cas d'allergie aux crustacés, on peut remplacer la chair de crabe par de fines lanières de pieuvre. Cependant, vous devez réajuster la quantité de biscuits soda nécessaire, car il est important que la croquette se tienne. Si vous n'aimez pas la sauce piquante, vous pouvez la remplacer par une purée de poivron rouge grillé et un peu d'ail rôti pour faire une mayonnaise qui ira bien avec les croquettes.