BOULETTES DE CRABES EXOTIQUE

Préparation: 10 mn

Cuisson: 4 mn

2 personnes:

1 boite de miettes de crabe
1 cs de coriandre fraîche
1 cs de ciboulette fraîche
1 cc de jus de citron vert (lime)
1 cc de sauce soja
1/2 cc de piment doux en poudre
1 pincée de gingembre en poudre
5 cs de farine
2 biscottes, 1 œuf
1 jaune d'œuf chapelure (à votre goût : classique ou mélangez avec un peu de graines de sésame ou de piment ciselé)

huile de tournesol (pour la friture)

1.Mélangez ensemble : le crabe, les herbes, le jus de citron, la sauce soja, le piment, le gingembre, la farine, les biscottes émiettées et l'œuf entier.

2. Formez des boulettes que vous passez brièvement dans le jaune d'œuf battus puis dans la chapelure.

3. Cuire 3 à 4 minutes dans une huile chauffée à 180°C. Servir immédiatement avec une petite salade et une bonne sauce maison.