



Crab cake et salade d'épinards, fraises et herbes fraîches

CRAB CAKE

- 2 c. à soupe de mayonnaise maison
- ¼ de piment fort hachée finement
- 45ml (3 c à soupe) de ciboulette émincée
- Zeste de 2 citrons lavés
- 30ml (2 c à soupe) de chapelure
- 500g (1lb) de chair de crabe des neiges effiloché grossièrement
- Huile d'olive

ÉTAPES

Préchauffer le barbecue à intensité moyenne. Déposer sur les grilles une feuille de papier aluminium et arroser d'huile d'olive. Faire chauffer.

Dans un bol, combiner la mayonnaise, le piment, la ciboulette et les zestes. Ajouter délicatement le crabe et la chapelure, assaisonner au goût. Former 6 galettes et garder au frais.

Lorsque l'huile est bien chaude sur le papier aluminium, y déposer les galettes de crabe et les faire dorer 3 minutes de chaque côté.

SALADE D'ÉPINARDS ET FRAISES

- 1 litre (4 tasses) de jeunes épinards
- 250 ml (1 tasse) de fraises équeutées, coupées en 2
- 80 ml (1/3 tasse) d'aneth haché
- 80 ml (1/3 tasse) de menthe déchirée
- 80 ml (1/3 tasse) de persil haché
- 250 m (1 tasse) de gouda de chèvre en cubes
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à thé de vinaigre balsamique
- Sel et poivre du moulin

Dans un grand saladier, combiner tous les ingrédients, mélanger et assaisonner au goût. Servir avec le crab cake