

# GAGGENAU

## Recette de la Cheffe Cathleen Clarity

### MINI CRAB CAKES, MAYONNAISE FOUETTÉE AU SRIRACHA

*Des petits palets de crabe dorés au Teppan Yaki et servis sur une feuille de laitue croquante avec une mayonnaise fouettée au Sriracha (sauce piquante).*

Recette pour 8 personnes :

#### Ingrédients :

- 350g de chair de crabe
- 2 branches de céleri
- ½ botte de ciboulette
- 2 oignons nouveaux
- 60 g de mayonnaise maison
- 1 œuf
- 2 c à c de moutarde de Dijon
- ¼ de c à c de sriracha (sauce piquante)
- 150 g de panko (chapelure japonaise)
- Huile d'olive
- Feuilles de laitue croquante, lavées et essorées

#### Pour la sauce :

- 250 g de mayonnaise maison
- 1 c à s de sriracha
- Jus d'un citron

#### Préparation pour le crab cake :

Laver et éplucher les oignons nouveaux, ciseler finement.  
Retirer les longs fils des branches de céleri, émincer finement.  
Ciseler la ciboulette.

Dans un grand saladier, mélanger la chair de crabe, le céleri, la ciboulette, les oignons nouveaux, la mayonnaise, l'œuf, la sauce piquante et 50 g de panko. Bien mélanger à la fourchette.

Verser le reste du panko dans une assiette creuse.

Former environ 24 disques d'environ 5cm avec le mélange.  
Paner chaque disque de panko.

**Régler le Teppan Yaki à 180°C.** Huiler à l'huile d'olive.  
Faire dorer les crab cakes environ 2 minutes par face.

**Préparation pour la sauce :**

Fouetter la mayonnaise maison avec le sriracha et le jus de citron.

**Dressage :**

Dresser les crab cakes sur les feuilles de laitue, ajouter une pointe de sauce et décorer de brins de ciboulette.