

FISH BURGER AU CRABE



Par

Luana Belmondo

Dans

**Ep.05 - Luana cuisine un
brunch**


INGRÉDIENTS :


- 4 pains à burger
- 200 g de chair de crabe
- 1 oeuf
- 1 cuil. à soupe de mayonnaise
- 5 cuil. à soupe de chapelure
- 1 tomate
- 1 avocat
- 1 oignon rouge
- 4 belles feuilles de laitue
- 4 cuil. à soupe de fromage frais type Philadelphia
- 1/2 botte de coriandre
- 1 citron vert
- Huile d'olive, sel, poivre

RECETTE :

1. Dans un bol, mélangez la pulpe de crabe avec l'œuf, la mayonnaise et la coriandre hachée, assaisonnez. Formez 4 palets et passez-les dans la chapelure. Faites-les dorer à feu moyen dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.
2. Pelez l'avocat, écrasez la chair dans un bol à la fourchette avec le jus du citron vert, salez.
3. Faites griller les pains burger coupés en 2. Tartinez sur la moitié inférieure des pains, du fromage frais, ajoutez une feuille de laitue, le palet au crabe, une fine tranche d'oignon rouge et de tomate, puis fermez avec le chapeau du pain préalablement badigeonné de purée d'avocat.

PRÉPARATION :

 15 minutes

 10 minutes

 4 personnes

 Facile