

Galettes croustillantes au crabe et un côtes-de-provence rosé 2006



Galettes croustillantes au crabe et un côtes-de-provence rosé 2006

Difficulté :

Temps de préparation : 30 min

Pour 4 personnes

Ingédients

200 g de chair de crabe (fraîche surgelée ou en boîte) ; 4 feuilles de brick ; 2 pommes granny-smith ; 2 carottes ; 20 g de gingembre frais ; 50 g de beurre ; 1 cuil. à café de curry en poudre ; 1 cuil. à soupe d'huile neutre ; 1 blanc d'uf ; sel ; poivre

Pour la sauce : 1 yaourt brassé nature ; 1 orange ; 10 g de gingembre frais ; 10 cl de pineau des Charentes ; 50 g de beurre

Préparation

Préchauffez le four à 180°. Pelez les pommes et les carottes, taillez-les en fins bâtonnets. Epluchez 20 g de gingembre et râpez-le.

Faites chauffer 50 g de beurre dans une poêle, mettez les carottes et le gingembre à revenir 2 min. Ajoutez le curry, les pommes et 2 cuillerées à soupe d'eau. Poursuivez la cuisson 5 min. Hors du feu, incorporez le crabe, salez et poivrez.

Pliez chaque feuille de brick en deux, farcissez-les de la préparation au crabe. Refermez-les en rouleaux, badigeonnez le bord avec du blanc d'uf pour les maintenir fermés. Posez-les sur une plaque de cuisson et huilez-les au pinceau. Enfourez pour 10 min, les galettes doivent être dorées et croustillantes.

Pendant ce temps, préparez la sauce : pelez et râpez le gingembre. Pressez l'orange. Dans une casserole, portez à ébullition le jus d'orange, le pineau et le gingembre. Hors du feu, incorporez le yaourt et le beurre. Mixez pour émulsionner ou fouettez au fouet à main.

Servez les galettes chaudes, accompagnées de la sauce dans des petites coupelles.

D'après Les extra de l'ordinaire, de Jacques Thorel, éd. Minerva.

Notes personnelles