

Croquettes de crabe, pesto de mesclum

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Ingrédients pour environ 20 croquettes

Croquettes :

- 1 œuf
- 1 boîte de crabe (120 g égoutté)
- 7 pommes de terre (700 g)
- 1 carotte
- 100 g d'emmental râpé
- farine, sel, poivre

Pesto :

- 2 bonnes poignées de salade mélangée (50 g)
- 2 gousses d'ail
- 30 g de pignons de pin
- 2 càs huile d'olive
- 30 g de parmesan

Préparer le pesto :

Mixer la salade, y ajouter l'huile d'olive, le parmesan, l'ail pelé et dégermé, les pignons et mixer à nouveau. Réserver.

Préparer les croquettes :

Cuire à l'eau les pommes de terre. Les écraser en purée.

Tant qu'elles sont chaudes, y ajouter le fromage, puis la carotte râpée, le crabe égoutté, l'œuf battu. Saler, poivrer.

Faire de petits tas avec les mains et les rouler dans la farine.

Faire chauffer une poêle avec un peu d'huile.

Y faire revenir les croquettes farinées plusieurs minutes sur chaque face jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Les retourner délicatement. Les poser sur un papier absorbant après cuisson.

Servir chaud ou tiède accompagné du pesto de mesclum.