

## Galettes de crabe

**Pour 4 personnes**

**Préparation : 20 min**

**Cuisson : 10 min**

### Ingrédients :

250 g de chair de crabe en conserve  
1 petite botte de ciboulette  
1 cuillère à soupe de mayonnaise  
1 cuillère à soupe de moutarde  
1 œuf  
1 gousse d'ail hachée  
85 g de chapelure  
1 cuillère à café de paprika  
1 cuillère à soupe de jus de citron  
1 cuillère à soupe de Worcestershire sauce  
1 cuillère à soupe de chapelure pour l'enrobage  
20 cl d'huile de tournesol pour la cuisson  
Sel et poivre

### Préparation :

Ciselez la ciboulette.

Egouttez la chair de crabe.

Dans un saladier, mettez le crabe, la mayonnaise, la moutarde, l'œuf, la ciboulette ciselée, l'ail haché, le paprika, le jus de citron, la sauce Worcestershire, la chapelure, le sel et le poivre.

Mélangez soigneusement.

Façonnez des boulettes de la taille d'une noix et roulez-les dans la cuillère à soupe de chapelure.

Aplatissez légèrement les boulettes.

Faites chauffer l'huile de tournesol dans une poêle.

Faites cuire les galettes de crabe 1 minute de chaque côté. Il faut qu'elles soient dorées.

Egouttez les galettes sur du papier absorbant.

Servez chaud avec des quartiers de citron vert.