



THE J.M. SMUCKER Co

Beignets de crabe, sauce à l'abricot

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

25 mins 5 mins 24 N/A

Ingredients

- **Beignets de crabe :**
- 3/4 tasse (175 mL) de chapelure non épicée, divisée
- 1/4 tasse (50 mL) de mayonnaise
- 1 œuf, battu
- 1 c. à table (15 mL) de moutarde de Dijon
- 1 oignon vert, finement haché
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sauce Worcestershire
- 1/2 c. à thé (2 mL) d'assaisonnement pour fruits de mer
- 1 lb (500 g) chair de crabe fraîche, cartilage enlevé
- huile végétale ou de canola pour la friture
- **Sauce à l'abricot :**
- 1 1/2 tasse (375 mL) de tartina de d'abricots **Smucker's®** Pure
- 1/2 tasse (125 mL) d'eau
- 2 c. à thé (10 mL) de jus de citron
- 1/4 c. à thé (1 mL) de cannelle moulue

Directions

Step 2:

Dans un bol de malaxage moyen, mélanger 1/2 tasse (125 ml) de chapelure, la mayonnaise, l'œuf, la moutarde, l'oignon vert, la sauce Worcestershire et l'assaisonnement pour fruits de mer. Incorporer délicatement la chair de crabe puis former 24 beignets. Réfrigérer au moins 30 minutes, de préférence plusieurs heures, avant de poursuivre la préparation.

Step 3:

Mettre ce qui reste de la chapelure (1/4 tasse/50 ml) dans un plat peu profond et en enrober les beignets.

Step 4:

Verser 1/2 po (1 cm) d'huile dans un grand plat à sauter. Sur feu moyen à élevé, chauffer l'huile, mais sans la faire fumer. Déposer doucement quelques beignets à la fois dans le plat et les dorer pendant environ 4 minutes en les tournant une seule fois. Les laisser ensuite s'égoutter sur une serviette de papier dans un plateau.

Step 6:

Mélanger la confiture et l'eau dans une casserole à fond épais, porter à ébullition et laisser mijoter pendant 5 minutes en brassant continuellement. Retirer du feu et ajouter le jus de citron et la cannelle. Servir chaud ou froid.

Décongelez les beignets de crabe et réchauffez-les au four à 375 °F (190 °C) pendant 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

Faites frire les beignets à la poêle dans 2 c. à table (30 ml) de beurre, ou plus au besoin.

Essayez la sauce sur du jambon, du rôti de porc ou du poulet comme nappage ou comme condiment en accompagnement.

Images

