

Rouleaux de concombres au crabe

Nombre de personnes : 4 - Temps de préparation : 30 minutes - Temps de cuisson : 8 minutes

Ingrédients

- 2 concombres
 - 300 g de chair de crabe (en boîte ou décongelée)
 - 1 botte de ciboulette
 - 2 échalotes
 - 10 g de beurre
 - Le jus de 1 orange
 - 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
 - 1 pincée de gingembre
 - 1 pincée de paprika
 - Sel et poivre
- Pour la sauce :
- 1 cuil. à soupe de graines de sésame
 - 4 cuil. à soupe de sauce soja salée Kikkoman

Étapes de préparation

1. Lavez les concombres. A l'aide d'une râpe à légumes ou d'un couteau-économiste, détaillez-les en 8 longues lamelles régulières (éliminez les premières et les dernières ainsi que celles du milieu à cause des pépins). Posez-les sur du papier absorbant, poudrez-les de sel fin et laissez-les dégorger.
2. Pelez et émincez les échalotes. Faites chauffer le beurre dans une poêle, faites-y revenir les échalotes 6 à 8 min sur feu doux. Laissez refroidir. Dans une jatte, mélangez les échalotes, la ciboulette ciselée et le crabe égoutté.
3. Salez peu, poivrez, parfumez de gingembre et de paprika. Versez le jus d'orange et l'huile. Mélangez. Epongez les bandes de concombre, posez-les sur le plan de travail 2 par 2 en les faisant un peu se chevaucher.
4. Répartissez la farce au crabe au bout des bandes et roulez-les, couvrez de film étirable et mettez au réfrigérateur. Au dernier moment, réchauffez ou non la sauce soja, versez sur les rouleaux et parsemez de sésame.