

1970

Boulettes au crabe



Ingrédients

10 tranches de bacon, coupées en deux
½ tasse de chapelure fine
1 boîte de 215 g de crabe, égoutté et émietté
¼ tasse de brins de persil
1 œuf
2 cuillerées à table de sauce tomate
1 cuillerée à table de jus de citron
¼ cuillerée à thé de sel
¼ cuillerée à thé de sauce Worcestershire
1/8 cuillerée à thé de poivre

Directives

Faire partiellement cuire le bacon, sans le laisser brunir. L'égoutter sur essuie-tout puis le réserver. Préparer la chapelure au mélangeur. Vider dans une tasse à mesurer et répéter jusqu'à l'obtention d'une demi-tasse de chapelure. Mélanger la chapelure et la chair de crabe dans un bol. Mettre le reste des ingrédients dans le récipient de MINI-MÉLANGE et bien mélanger au réglage **BRASSER**. Incorporer à la chapelure et au crabe. Prendre environ 15 mL de mélange, en faire une boulette et l'envelopper d'une demi-tranche de bacon attachée avec un cure-dents en bois. Passer les boulettes sous le gril pendant 10 à 12 minutes, dans une lèche-frite placée à environ 13 cm de la chaleur ; les tourner de temps à autre afin qu'elles dorent uniformément.

Donne de 20 à 24 boulettes