



## **florida blue crab fritters et key lime pie**

florida blue crab fritters      Pour 4 personnes

- 100g de farine fermentante
  - 1 càc de baking powder
  - 5cl de babeurre ou lait fermenté
  - 1 gousse d'ail émincée
  - 1/2 oignon rouge émincé
  - 1/2 poivron émincé
  - 1/2 bouquet de persil ciselé
  - 1 càc de sauce chili
  - 1 oeuf
  - 1/2 càc de mélange d'épices pour fruits de mer (seafood seasoning)
  - 500g de chair de crabe bleu
  - Sel et poivre du moulin
  - Huile de friture
- Pour la sauce:
- 1/2 yaourt
  - 1càc de câpres émincés
  - 1 cornichon émincé
  - 1/2 càc de sauce chili
  - Persil ciselé
  - Menthe ciselée
  - Sel et poivre du moulin

1/ Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients secs. Ajoutez le lait et l'oeuf et mélangez jusqu'à ce que ce soit homogène.

2/ Ajoutez l'ail, l'oignon, le poivron, le persil, la sauce chili et les épices.

Mélangez bien et ajoutez le crabe petit à petit.

3/ A l'aide d'une cuillère à soupe, formez des boules et laissez-les tomber dans l'huile chaude de la friteuse. Laissez frire 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

4/ Servez chaud avec la sauce yaourt et un peu de salade.



Kye lime pie

Pour 4 personnes

- 300g de sablés au beurre
- 60g de beurre fondu
- 180ml de jus de citron vert (entre 6-8 citrons)
- Le zeste de 2 citrons verts
- 600ml de lait concentré sucré
- 100g de crème fraîche épaisse

1/ Préparez le fond de tarte en écrasant les sablés au beurre, et en liant la poudre obtenue avec le beurre fondu

2/ Répartissez bien cette pâte dans un moule à tarte recouvert de papier cuisson, en remontant bien sur les bords, tassez avec vos doigts

3/ Passez 10 minutes à 175°C et laissez tiédir

4/ Préparez la crème au citrons verts en mélangeant avec une cuillère le lait concentré sucré, la crème fraîche, le zeste et enfin le jus de citron

5/ Répartissez la préparation obtenue dans le fond de tarte et passez 8 minutes à 175°C

6/ Laissez refroidir et réservez au frais quelques heures

7/ Servez avec de la chantilly et des zestes de citron

Regardez ces recettes en vidéo : [http://www.rtf.be/tv/emission/detail\\_un-gars-un-chef/actualites/article\\_florida-blue-crab-fritters-et-key-lime-pie?id=9295046&emissionId=5931](http://www.rtf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_florida-blue-crab-fritters-et-key-lime-pie?id=9295046&emissionId=5931)