

## Boulettes Aux Crabes Ou Crevettes



### Ingrédients

200 gr de chair de crabe ou crevette en boîte - 150 g de mie de pain rassis ou biscottes - 1 cuill à soupe de mayonnaise - 1 échalote - ½ gousse d'ail - 1 cuill à soupe de sauce Worcestershire - 1 œuf - 10 cl d'huile - Sel, poivre du moulin - un peu de ciboulette

### Préparation

Dans un saladier, mélangez l'œuf avec la mayonnaise et la sauce Worcestershire. Ciselez la ciboulette. Ajoutez l'ail et l'échalote hachés puis ajoutez la mie de pain. Salez et poivrez. Mélangez à nouveau en émiettant le crabe ou les crevettes

Formez des boules de ce mélange avec vos doigts. Faites chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive. Faites dorer les boulettes 2 à 3 min par côté.

Servez les chauds avec une sauce tomate relevée, ou une sauce au yaourt aux herbes par exemple.