

## Nems de crabe

Ni une recette asiatique, ni une recette occidentale mais le mariage d'ingrédients pour créer une **cuisine fusion, une cuisine qui me ressemble** et que j'aime partager avec vous.



Il est impossible pour moi de vous dire ce qui **m'influence le plus**, cela dépend de l'instant, mes envies peuvent être très différentes, plus **méditerranéenne** qu'**asiatique** ou l'inverse.

Mais l'essentiel reste **le goût, les bons mariages**, sans jamais mettre trop d'ingrédients même si je sais que vous aimeriez qu'ils soient plus accessibles surtout pour ceux qui ne vivent pas dans les grandes villes.

Beaucoup d'ingrédients **étaient introuvables** il y a encore 5 ans. Maintenant vous n'imaginez pas que votre grande surface n'en propose pas. La majorité se trouve dans les magasins Bio ou les épiceries asiatiques mais ils se démocratisent et bientôt vous

ne serez plus obligé d'utiliser des **ingrédients de substitutions**.

Je crois aussi qu'il faut **savoir suggérer** à son épicier d'acheter de temps en temps de fruits et légumes dits exotiques. Peut être vous n'êtes pas les premiers à lui demander ?

Pour 12 rouleaux	
6 feuilles de pâte filo	1/8 de botte de coriandre fraîche
150 g de crabe cuit	1 oignon nouveau
60 g de papaye verte râpée	1 cs de mayonnaise
20 g de galanga	Beurre clarifié fondu
	Huile

Emiettez le **crabe**. Il ne doit rester aucun cartilage, très désagréable à la dégustation.

Epluchez la **papaye verte**, coupez-la en deux, enlevez les graines et râpez-la. Prélevez 60 g pour les nems et préparer une [salade de papaye verte](#) avec le reste pour accompagner l'entrée.

Si vous ne trouvez pas de papaye verte, vous pouvez utiliser du **radis noir** ou de la **carotte**. Vous devez choisir un substitut croquant.

Epluchez le **galanga** et râpez-le. Si vous n'en trouvez pas, utilisez du **gingembre frais**, vous devrez en mettre deux fois moins. Lavez et prélevez les feuilles de **coriandre**, hachez-les grossièrement. Epluchez l'**oignon nouveau** et ciselez-le très fin.

**Mélangez tous les ingrédients** dans un saladier et ajoutez la cuillère de **mayonnaise**. Beaucoup seront tentés par ne pas la mettre hors elle est en petite quantité et apporte un moelleux important à la recette.

Faites fondre votre **beurre clarifié**. Je vous conseille d'avoir toujours du beurre clarifié au frigo.

Coupez votre **feuille de pâte Filo** en 2 ou 3. Je vous conseille de faire des petits nems, plus facile à manger et plus visuels. Mettez 2 cuillères à café de préparation, **roulez** une première fois et **tassez** la préparation.

Badigeonnez de beurre, **rabattez** les 2 côtés et continuez à rouler. Faites la même chose pour tous les nems.

Chauffez un peu d'**huile** dans une poêle, lorsqu'elle est bien chaude, faites frire vos nems.

Déposez-les sur un papier absorbant avant de **dresser vos assiettes**.

Vous n'êtes pas obligés de couper en deux chaque nem mais il est joli d'en couper 3, de biais pour faire apparaître toute la farce.