

Mini-Tablettes au Surimi

Pour 12 Mini-Tablettes

Préparation : 10 min – Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 4 œufs
- 200g de crème fraîche
- 400g de surimi
- 40g de beurre
- Ciboulette
- Sel & poivre



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, un fouet, un Tornado, une empreinte de 12 mini-tablettes et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 165°C et placer les empreintes tartelettes sur la plaque perforée.
- Dans le cul-de-poule, mélanger les œufs et la crème.
- Retirer le papier des surimis et les mettre en deux fois dans le Tornado.
- Bien mixer à chaque fois.
- Ajouter les morceaux râpés sur le mélange œufs-crème.
- Verser le beurre fondu dessus et bien mélanger le tout.
- Ajouter la ciboulette, le sel, le poivre puis mélanger de nouveau.
- Verser la préparation dans les empreintes et enfourner durant 20 min environ.
- Déguster tièdes ou froids.

Bon appétit !



Moule Mini-Tablettes

Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle