



Délices de surimi et sa sauce citronnée

Ingrédients

Pour la mousse au surimi

250 gr de blanc de poireau
2 cs d'huile d'olive
350 gr de surimi
3 cs de crème fraîche épaisse
3 œufs
1 cc de sel
poivre aux baies
1 cc de ciboulette hachée
2 pincées de piment d'Espelette

Pour la sauce citronnée

1 cc de moutarde
200 gr de crème fraîche épaisse
75 gr de beurre
le jus d'un demi citron
1 cc de ciboulette hachée
Sel et poivre aux baies

Préparation de la mousse au surimi

Préchauffez votre four à 180° C (th.6).

Mettre dans le bol du TM le poireau coupé en 4

Mixer pendant 7secondes vitesse 5

Racler les bords avec la spatule

Ajouter l'huile d'olive

Programmer 4mn à 90° vitesse 2

A la sonnerie ajouter les ingrédients restants

Mixer pendant 10 secondes vitesse 5

Répartir dans les empreintes

Cuire four chaud 180° environ 20 mn

Attendre un peu pour démouler

Préparation de la sauce citronnée

Mettre tous les ingrédients dans le bol

Programmer 4 mn à 80° vitesse 2