

Parmentier au surimi



Pour 6 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 35 minutes

- 1 kg de pommes de terre pour purée (monalisa, agatha...)
- 12 bâtonnets de surimi
- 25 cl de lait
- 2 c à soupe de crème fraîche
- 25 g de beurre
- 1/2 botte de ciboulette
- 1 c à soupe rase de gros sel
- Sel
- Poivre
- Chapelure (pain rassis mixé avec une petite gousse d'ail)

Coupez le surimi en petits morceaux.

Émincez la ciboulette.

Pelez les pommes de terre. Coupez-les en gros morceaux. Placez-les dans une casserole et recouvrez d'eau froide. Faites cuire 20 minutes à couvert. Au bout de 5 minutes de cuisson, ajoutez le gros sel. *Vérifiez la cuisson en plantant une lame de couteau dans un morceau de pomme de terre si les pommes de terre sont encore fermes poursuivez la cuisson 5 minutes de plus.* A la fin de la cuisson, égouttez les pommes de terre dans une passoire.

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Transvasez les pommes de terre dans la casserole puis écrasez les morceaux de pommes de terre au presse-purée.

Ajoutez le lait au préalable chauffé dans une casserole ou 1 minute au micro-onde. Remuez énergiquement la purée à l'aide d'une cuillère en bois ou spatule.

Ajoutez la crème fraîche et le beurre toujours en mélangeant.

Incorporez la ciboulette et le surimi.

Beurrez un grand moule à gratin.

Remplissez le plat avec la purée au surimi.

Saupoudrez de chapelure. *Pour celle-ci je prends du pain rassis et 1 petite gousse d'ail que je mixe au thermomix (ou robot).*

Glissez au four pour 30 minutes + 5 minutes sous le gril du four. Si vous avez une fonction rôtisserie sur votre four, programmez 20 minutes sans préchauffage.

A la sortie du four, attendez 5 minutes avant de servir. Accompagnez ce parmentier d'une salade de jeunes pousses.