



Autour de ma table

Rimer la cuisine, c'est aussi la partager...



Ingrédients pour le tartare:

- 10 bâtonnets de surimi
- 4 gros cornichons ou quelques câpres
- mayonnaise maison *



Mettre les bâtonnets de surimi et les cornichons dans le Quick Chef et donner quelques tours de manivelle pour hacher. Réserver au frais.

MAYONNAISE CLASSIQUE

Ingrédients pour la mayonnaise:



- 2 jaunes d'oeufs
- 50 ml de moutarde
- 300 ml d'huile
- sel et poivre du moulin (à volonté)

Mettre les jaunes, la moutarde et 50 ml d'huile dans le Speedy-Chef. Donner 3 tours de manivelle. Verser le reste de l'huile petit à petit par l'entonnoir et mélanger en tournant la manivelle. Assaisonner à votre goût. La mayonnaise est prête.



Mélanger le mélange surimi/cornichons avec la moitié de la mayonnaise. Dresser à la poche à douille dans des verrines, décorer selon vos goûts et mettre au frais jusqu'au service.