

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.chrsthumm.com/>

~~ Flans Poireaux Surimi ~~



- 4 poireaux
- 20 bâtons de surimi
- 3 cs de crème fraîche
- 3 oeufs
- baies roses
- sel, poivre

Coupez le vert des poireaux et ne gardez que le blanc.
Lavez-les, coupez-les en rondelles et faites-les cuire 10 mn à la vapeur.
Prélevez la partie orange des bâtonnets de surimi, réservez-les pour la suite de la recette.

Dans le bol d'un robot-coupe, rassemblez la chair du surimi, les poireaux, la crème fraîche, les oeufs.

Assaisonnez de sel et de poivre.

Mixez afin d'obtenir une préparation homogène.

Dans les ramequins beurrés, disposez les feuilles de surimi espacées les unes des autres, côté orange contre les parois des moules.

Répartissez la préparation dans les ramequins.

Lissez la surface et recouvrez-les de papier aluminium.

Faites cuire 15 mn à la vapeur.

(j'ai fait cuire au bain marie au four th 180 35/40 mn)

Pour servir, démoulez les flans en passant une lame autour des ramequins. Retournez-les sur le plat de service et servez-les tièdes, décorés de pluches de cerfeuil et de baies roses.

Alors, facile non ?
