

Pâtes au surimi

- Difficulté : Facile
- Préparation : 20 min / Cuisson : 20 min

Ingédients pour 2 personnes :

- 200 g de pâtes
- 150 g de petits pois
 - 1 oignon
- 15 bâtonnets de surimi
- 10 cl de vin blanc sec
- 50 g de crème fraîche
 - Sel, poivre
- 1 cuil à soupe d'huile d'olive

Préparation :

Blanchir les petits pois dans une eau bouillante salé pendant 3 min,
égouttez-les et passez-les sous l'eau fraîche

Épluchez l'oignon et émincez-le finement.
Faites chauffer la cuillerée d'huile dans une grande poêle (ou sauteuse).

Déposez les petits pois dans la poêle avec l'oignon et remuez.
Faites cuire à feu moyen en remuant.

Au bout de quelques minutes, ajoutez le vin blanc.
Remuez et baissez le feu.

Déposez un couvercle et laissez cuire 3-4 min.

Coupez les bâtonnets de surimi en morceaux et
rajoutez-les dans la poêle.
Salez, poivrez et ajoutez la crème fraîche.
Remuez bien.

Faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante.
Lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les, puis les verser sur
la préparation précédente.

Laissez réchauffer quelques minutes *Recettes de Caline*

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!