

Gratin au surimi

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 20 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 400 g de bâtonnets de surimi
 - ✓ 1 oignon
- ✓ 5 cuil à soupe de crème fraîche
 - ✓ 3 oeufs
 - ✓ Gruyère râpé
 - ✓ Huile d'olive
 - ✓ Sel / Poivre

Préparation : *Recettes de Celine*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Découpez les bâtonnets de surimi en petits tronçons.

Epluchez et émincez les oignons en lamelles, réservez.

Battez les oeufs avec la crème, du sel, du poivre et un peu d'emmental râpé dans un récipient.

Huilez un plat à gratin

Répartissez les oignons et les bâtonnets de surimi dans le fond.

Recouvrez avec l'appareil à la crème

Saupoudrez de gruyère râpé.

Enfournez pour 20 min.

Servez tiède ou froid.

Bon appétit à toutes & tous !!