

Aspic de surimi et oeuf

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min
Cuisson : Quelques minutes
Réfrigération : 3 h 30

Ingrédients pour 4 ramequins

- ✓ 1 sachet de gelée de madère
 - ✓ 500 ml d'eau
 - ✓ 4 oeufs durs
- ✓ Bâtonnets de surimi

Préparation : *Recettes de Caline*

Préparez votre gelée:

Cuisson à la casserole : 1 sachet + 500 ml d'eau.
Faites chauffer à feu moyen en remuant.
A la première ébullition retirez du feu et mélangez.

Cuisson au micro-ondes à 900W : 1 sachet + 500 ml d'eau.
Faites chauffer la préparation 3 minutes au micro-ondes.
Mélangez.
Laissez refroidir à température ambiante environ 15 minutes.

Placez un peu de gelée dans le fond de vos ramequins et placez-les 30 min au frais (si toutefois votre gelée n'est pas prise au bout de la demi heure, placez les ramequins dans un plat creux et placez des glaçons autour des ramequins et remettre au frais au moins 20 min).

Placez 1 oeuf dur dans chaque ramequin, versez le reste de gelée puis mettez des petites rondelles de surimi autour de chaque oeuf.

Placez les ramequins au minimum 3 heures au réfrigérateur (le mieux est au moins une journée complète).

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!