

Mini cocotte de surimi

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / **Cuisson :** 20 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 16 bâtonnets de surimi
 - ✓ 1 oignon
- ✓ 20 crevettes décortiquées
 - ✓ 1 carotte
- ✓ 25 g de beurre
- ✓ 15 cl de crème liquide
- ✓ 1 verre de vin blanc
 - ✓ Sel & poivre
- ✓ Emmental râpé

Préparation : *Recettes de Caline*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Epluchez et coupez la carottes en petits dés, et blanchissez-la dans une eau bouillante salé pendant 8 à 10 min sinon prolongez un peu la cuisson, égouttez-les
Réservez.

Coupez les bâtonnets de surimi en tronçons et roulez-les.

Faites-les revenir dans le beurre avec l'oignon coupés finement.

Laissez mijoter 5 min.

Ajoutez le surimi et les dés de carottes, le verre de vin blanc et laissez mijoter 5 min.

Ajoutez la crème liquide, le sel, le poivre, et les crevettes, laissez de nouveau mijoter 5 min.

Déposez dans des cocottes, parsemez d'emmental râpé et enfournez pour 20 min

Accompagner de riz

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!