

Curry au surimi

Difficulté : Facile

Préparation : 5 min / Cuisson : 15 min

Ingédients pour 2 personnes :

- ✓ 1 petite boîte de surimi
- ✓ 1 coignon
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 20 g de beurre
- ✓ 1 cuillère à café de curry
- ✓ Sel & poivre
- ✓ 3 cuil à soupe de crème fraîche

Préparation : *Recettes de Céline*

Coupez les bâtonnets de surimi en petits tronçons

Epluchez et émincez l'oignon et l'ail

Faites revenir l'oignon et l'ail dans le beurre.

Ajoutez-y le surimi, le curry, le sel, le poivre et la crème.

Mélangez correctement.

Laissez mijoter 15 min.

Servir avec des pâtes ou du riz.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!