

Gratin de surimi froid

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / Cuisson : 10 min

Ingédients pour 2 personnes :

2 pommes de terre

20 bâtonnets de surimi

1/2 L de béchamel maison (ou 1 brique)

1 cuil à café de curry

Emmental râpé

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Faites cuire les pommes de terre.

Une fois cuites, épluchez-les et coupez-les en rondelles et disposez-les au fond des ramequins.

Préparez ou réchauffer la béchamel et ajoutez-y 1 cuil à café de curry, il faut que votre sauce reste un peu liquide.

Coupez les bâtonnets de surimi en petites rondelles, et placez-les sur les pommes de terre.

Versez la béchamel par dessus.

Parsemez d'emmental râpé.

Enfournez pour 10 min à 180°C (Th.6).

Laissez refroidir à température ambiante pour le manger le soir, si vous souhaitez le manger que le lendemain placez-le au frais et le sortir quelques heures à l'avance.

Accompagnez d'une bonne salade

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!