

Terrine De Surimi



Ingrédients

300g de surimi - 4 œufs - 200 ml de crème liquide entière - 100 ml de lait - 1 grosse cuill à soupe de Maïzena - 2 cuill à soupe de persil haché - sel - poivre

Préparation

Préchauffer votre four à 180°C (chaleur tournante).

Mixer le surimi

Racler les parois puis ajouter le reste des ingrédients.

Mélanger et mixer

Verser cette préparation dans un moule à cake (beurré si nécessaire) et enfourner.

Laisser cuire 40 minutes à 180°C (Th. 6).

Laisser refroidir dans le moule avant de démouler.