

RECETTE

« Du pain de surimi »



Ingrédients

6 à 8 œufs
500 gr de bâtonnets de Surimi
1 cuillère à soupe de crème fraîche
Sel
Poivre

Préparation

Mixer les bâtonnets de Surimi avec les œufs, crème fraîche, sel et poivre.

Mettre à cuire au bain-marie environ 1 heure.

Servir avec une mayonnaise rose (mayonnaise maison avec une petite boîte de concentré de tomate).

BON APPETIT