

Mini bouchées au surimi, boursin et crème de roquefort



- 1 gros œuf
- 160 gr de crème liquide à 15% de mg
- 20 gr de maïzena
- 70 gr de gruyère râpé
- curry
- 2 à 3 bâtonnets de surimi
- 2 portions boursin ail et fines herbes
- 2 portions de roquefort crème

Prélever un peu de crème et y diluer la maïzena.

Rajouter la maïzena diluée au reste de la crème.

Battre l'œuf, rajouter la crème et le curry et mélanger le tout.

Incorporer ensuite le gruyère râpé

Remplir les empreintes avec cette préparation (30 empreintes environ)

Dans 1/3 des empreintes mettre un bout de surimi, dans 1/3 mettre un peu de boursin et dans le 1/3 restant mettre un peu de roquefort.

Préchauffer votre four à 180°.

Enfourner pour 15 minutes.