

Crème de surimi au pesto rosso



Pour 14 verrines

- 15 gr de beurre à 41% de mg
- 180 gr de râpé de surimi
- 2 cs de pesto rosso
- 1 cc de thym
- 20 cl de crème liquide à 15 % de mg
- sel, poivre

Faire fondre le beurre dans une poêle et ajouter le surimi.

Faire revenir quelques secondes et rajouter le pesto rosso et le thym. Mélanger le tout

Ajouter de l'eau à hauteur des aliments et porter à ébullition.

Puis baisser le feu et faire cuire 5 minutes.

Mixer ensuite le surimi avec la crème, saler, poivrer puis verser dans vos verrines.

Laisser refroidir avant d'entreposer au frigidaire.

Les verrines se dégustent froides.