

La cuisine de Boomy



pour 12 lingots

- 4 œufs
- 200 ml de lait ½ écrémé
- 200 gr miettes de surimi
- 2 cs d'estragon
- 5 bâtonnets de surimi
- sel, poivre

Préchauffer votre four à 180°.

Battre les œufs avec le lait.

Ajouter les miettes de surimi et l'estragon, saler, poivrer.

Couper les bâtonnets de surimi en morceaux et les incorporer dans la préparation.

Verser la préparation dans vos empreintes et faire cuire 45 minutes.

Laisser refroidir avant de démouler et entreposer au frais jusqu'à la dégustation.