

LES BARQUETTES FRAICHEUR AU SURIMI

Ingrédients pour 15 barquettes :

- 1 pâte brisée
- 150g de fromage frais type Saint-Morêt
- 150g de surimi en batonnets
- 1 échalote
- ciboulette
- sel, poivre
- quelques petites tomates, radis



①

Émincez l'échalote finement ou mixez-la directement avec le surimi et le fromage frais.
Ajoutez la ciboulette et ajustez l'assaisonnement.

②

Préchauffez votre four à 180°C.
Sur un plan de travail ou la Roul'pat légèrement farinée, étalez la pâte brisée au rouleau.
Perforez de petits trous
puis à l'aide de l'emporte-pièce ovale 11,5cm, découpez les fonds de tartelettes
et disposez sur l'envers des empreintes. Mettez au frais environ 20 minutes.

③

Déposez une toile Silpat par-dessus et enfournez pour 15 minutes.
Laissez refroidir avant de garnir de la préparation au surimi et ajoutez des petites tomates
cerises ou des rondelles de radis. Servez frais !