

Rillette crabe surimi

Ingrédients

1 boîte de crabe égouttée
12 bâtons de surimi
150 ml de crème entière
50 gr de beurre mou
aneth
sel poivre aux baies

Mettre tous les ingrédients dans le bol du TM

Mixer vitesse 6 pendant 30 secondes

Verser la préparation dans le moule gourmet légèrement huilé

Mettre au frais pendant 4 h



<http://atablecheznatt.canalblog.com>