



Source " [à toute saveurs](#) "

Pour 6 personnes :

350 g de blancs de poireau

24 bâtonnets de surimi

3 œufs

3 cas de crème fraîche

1 cac de sel, poivre

Pour la sauce hollandaise

3 jaunes d'œufs

130 g de beurre coupé en morceaux

Le jus d'1/2 citron

½ cac de sel, poivre blanc

40 g d'eau

Préchauffer le four à 200 °

Faites cuire les blancs de poireaux coupés en rondelles à la vapeur 10 mn, (je l'avais fait la veille)

Mettre dans le bol le poireau cuit, les bâtonnets de surimi, la crème, les 3 œufs le sel et le poivre et mixer, 2 t de turbo suffisent

Remplir les moules et cuire environ 20 mn.

Sauce hollandaise :

Insérer le fouet mettre tous les ingrédients de la sauce dans le bol et ajouter 50 g d'eau

Régler 4 mn à 70° à vitesse 2

A l'arrêt enlever le fouet et mixer 1 mn vitesse 3



Imprimer