

Dômes de surimi aux crevettes



2 oeufs
20cl de crème fleurette
200g de miettes de surimi de bonne qualité
100g de crevettes décortiquées
1/2 poivron rouge
sel, poivre, aneth, piment d'Espelette

Préchauffer le four à 200° (180° chaleur tournante).

Battre les oeufs en omelette avec la crème. Saler, poivrer, ajouter une pincée de piment d'Espelette et une grosse pincée d'aneth ciselé ou déshydraté.

Presser le surimi pour en extraire l'eau, si eau il y a.

Tailler le poivron en petits dés, les ajouter à l'appareil ainsi que le surimi et les crevettes.

Verser la préparation dans des moules à muffins ou des 1/2 dômes ou tout autre moule de votre choix et faire cuire 20 minutes.

Laisser refroidir et démouler.

Déguster avec des tomates et de la salade.

Suggestions :

On peut remplacer (ou ajouter) les crevettes par du saumon fumé, du crabe, des moules...

On peut faire des petites tartes tatins avec de la pâte feuilletée.

On peut, aussi, les servir en apéritif, on fera alors cuire dans des minis moules.