



Cuisine et
dépendances

Maki de crêpes au surimi



Une recette improvisée avec les restes du frigo : j'avais vu quelque part l'idée de faire des faux makis en roulant une crêpe autour d'une garniture de poisson cru ou de légumes. Il sont beaucoup plus rapides à faire que les makis traditionnels et sont parfaits pour un apéro de dernière minute.

Ingrédients (pour 6 personnes) :

Pour les crêpes :

- 60 g de farine
- 1 œuf
- 250 ml de lait
- quelques feuilles de basilic

Pour la garniture :

- 6 bâtonnets de surimi
- 100 g de sauce verte * (ou une sauce au pesto)

Pour la sauce verte :

- 1 œuf dur
- 100 g de pain rassis
- 3 cuil à soupe de câpres
- 60 ml d'huile d'olive
- 2 cuil à soupe de vinaigre
- 1 botte de persil

- sel et poivre

Préparation :

Préparer la pâte à crêpes quelques heures avant. Battre l'œuf dans une jatte. Verser progressivement la farine et le lait en mélangeant avec un fouet. Laisser reposer au réfrigérateur au minimum 1 H. Ajouter les feuilles de basilic émincées au dernier moment.

Préparer la sauce : faire tremper le pain dans de l'eau tiède. L'essorer ensuite et le mixer avec les autres ingrédients pour obtenir une sauce épaisse et homogène.

Graisser une crêpière avec un peu d'huile en formant un voile. Chauffer à feu vif et verser une louche de pâte à crêpes en ayant soin de bien la répartir sur la poêle. Cuire sur les deux faces, les crêpes doivent être blondes.

Tartiner chaque crêpe d'une fine couche de sauce. Ajouter deux bâtonnets de surimi dans la longueur de la crêpe et rouler en serrant le plus possible. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des crêpes et les placer en rang serré au réfrigérateur au moins une heure.

Couper ensuite les crêpes en tronçons de un à deux cm. Servir bien froid.

Le 26 Janvier 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/01/26/20077434.html>