

Cocotte de surimi façon pastilla

Ce plat est composé de feuilles filo toutes croustillantes renfermant un flan salé au surimi.
Impecc pour une petite entrée toute simple, à réaliser en quelques minutes.
Je me suis inspirée d'une recette existante.



Pour 2 mini-cocottes

Pour + de cocottes, il vous suffira de multiplier...

8 bâtonnets de surimi au crabe
50 g de fromage frais style "St-Moret"
1 oeuf entier
1 CS de moutarde de Dijon
1 cc de ciboulette ciselée
1 échalote ciselée
4 feuilles de pâte filo ou feuilles de brick
20 g de beurre fondu
Sel, poivre

Préchauffer le four à 180°C (th.6)

Dans un petit saladier, fouetter

Le fromage frais + l'œuf + la moutarde + la ciboulette + l'échalote ciselée.

Ajouter les bâtonnets de surimi coupés en petits tronçons. Mélanger de nouveau.



Chemiser les cocottes des feuilles de pâte filo ou de brick, en laissant déborder. Les badigeonner de beurre fondu. Verser, à part égale, le contenu du saladier dans chaque cocotte et rabattre les feuilles pour enfermer la préparation.

Cuire au four 30 min à 180°C.