

## Terrine de surimi

Pour un moule à cake moyen :

- 4 oeufs
- 20 cL de crème liquide (légère possible)
- 10 cL de lait
- 1 grosse càs de Maïzena
- 300 g de surimi haché à la main ou avec un robot
- sel
- poivre
- persil surgelé

Préchauffer le four à 180°C.

Battre les œufs avec la crème, diluer la maïzena avec le lait, verser dans les œufs et bien mélanger. Ajouter sel, poivre, persil et mélanger à nouveau.

Verser le mélange dans un moule à cake légèrement beurré ou recouvert de papier cuisson.

Placer le moule dans le lèche-frite ou dans un moule à four et remplir d'eau. Faire cuire au four au bain-marie pendant environ 40 min.

