

## Mini-pains de carottes au surimi



Pour 7 petits coeurs (soit 3 personnes):

- 150 g de carottes
- 150 g de bâtonnets de surimi
- 2 oeufs
- 15 cl de crème liquide
- 1 cs de ciboulette ciselée
- 1 cs de persil haché
- 1 pincée d'aneth
- sel, poivre 5 baies [Délices d'épices](#)

Préchauffer le four à 180°.

Râper les carottes et hacher finement le surimi.

Battre les oeufs avec la crème liquide puis ajouter le reste des ingrédients. Répartir dans les empreintes de votre moule (ici j'ai utilisé le [moule à empreintes en forme de coeur Mastrad](#), mais vous pouvez utiliser un moule à muffins classique).

Enfourner et laisser cuire 30 à 35 min.

A la sortie du four, laisser tiédir avant de démouler et laisser refroidir complètement sur une grille avant de glisser au réfrigérateur.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>