

## Petites crèmes de la mer (verrines apéro)

Pour 10 petites verrines (selon la taille):

- 15 g de beurre
- 200 g de surimi (en bâtonnets ou râpé)
- 2 cs de sauce tomate
- 1 cc de thym
- 1 pointe de piment de Cayenne
- 200 ml de crème liquide
- sel, poivre
- ciboulette (pour la déco)



Faire fondre le beurre dans une poêle et y ajouter le surimi (en petits morceaux s'il n'est pas râpé). Faire revenir quelques minutes puis ajouter la sauce tomate, le thym et le piment. Laisser cuire environ 5 min. Ajouter de l'eau à hauteur et porter à ébullition.

Mixer le tout finement avec la crème. Ajuster l'assaisonnement puis verser dans les verrines. Laisser refroidir avant de placer au réfrigérateur. Pour servir, décorer de quelques brins de ciboulette ciselés et d'une petite pincée de piment de Cayenne.



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