

Duo surimi et épinards - crème de chèvre frais au surimi et ses pousses d'épinard

pour 4 personnes

- 180g surimi râpé ou en miettes
- 1 fromage de chèvre frais
- 350g pousses d'épinards
- 2 œufs entiers
- 2 jaunes d'œufs
- 25 cl de crème liquide
- 1/4 litre de lait
- 1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre



Servir: Répartir les épinards dans 4 assiettes et servir avec les crèmes en petits bols.

■ Mélanger la crème et le lait. Ajouter les œufs, bien battus avec le lait et la crème. Ajouter le chèvre coupé en petits dés et mélanger. Saler et poivrer.

■ Verser le mélange dans des petits ramequins individuels allant au four puis répartir, dans chaque ramequin, un quart du surimi en miettes ou râpé.

■ Placer les ramequins dans un grand plat à gratiner. Remplir d'eau aux trois quarts et placer les bols au milieu. Cuire au four au bain marie pendant 45 minutes à 120°C (Thermostat 3).

La salade :

- Laver les épinards et les sécher.
- Faire chauffer une poêle à feu vif avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- Quand la poêle est chaude, jeter les épinards et les faire sauter 15 secondes, ajouter le vinaigre balsamique, saler et poivrer, puis débarrasser.

Avis du chef :

La texture onctueuse de la crème au chèvre et le moelleux du surimi contrastent avec le côté acidulé des épinards au vinaigre balsamique.