



## Soupe au Surimi et à la citronnelle

### Recette pour 4 personnes

- 300 g de Surimi râpé ou en miettes
- 5 bâtons de citronnelle
- 1 zeste de citron
- 40 cl d'eau
- 1/2 jus de citron
- 5 cl de crème fraîche



■ Placer dans une casserole contenant 40 cl d'eau, le Surimi en miettes ou râpé, les bâtons de citronnelle finement hachés et le zeste de citron.

■ Porter à ébullition et laisser cuire 5 minutes.

■ Passer la préparation au mixeur, ajouter un peu d'eau si nécessaire pour obtenir la consistance voulue.

■ Goûter pour corriger l'assaisonnement.

■ *Temps de préparation : 15 minutes*  
*Temps de cuisson : 5 minutes*

Avant de servir, disposer au centre de chaque bol une cuillère à soupe de crème fraîche. Servir et déguster.