

TERRINE MARINE au SURIMI

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 300 g de bâtonnets de [surimi](#)
- Une petite boîte de macédoine de légumes (130 - 150 g environ)
- 250 ml de [crème liquide](#)
- 6 [œufs](#)
- 1/2 cuillère à [café](#) de [curry](#)
- [Sel](#) / [poivre](#)
- Un peu de [ciboulette](#)

Réalisation

- Difficulté : Facile
- Préparation : 1 h
- Cuisson : 45 mn
- Temps Total : 2 h

Préparation

1. Préchauffer votre four à 180°C (th. 6) Dans un saladier, battre les œufs en omelette. Y ajouter la crème liquide, le curry, le sel, le poivre ainsi que la ciboulette ciselée.
2. Couper les bâtonnets de surimi en cubes. Les ajouter à la préparation précédente ainsi que les légumes égouttés.
3. Pour finir

Mélanger et verser la préparation dans un moule à cake. Cuire environ 45 minutes à 180°C.