

« Sürküt » de la mer

Entrée pour 4 personnes
10 minutes de préparation
30 minutes de cuisson

Ingrédients

250g de choucroute crue
4 échalotes
20g de beurre
Une cuillère à café de carvi de
hollande
5cl d'eau

12 bâtonnets de surimis
125g de crème épaisse
Sel, poivre



Préparation

Faites fondre les échalotes dans le beurre. Ajoutez la choucroute, mélangez et faites la revenir à feu vif jusqu'à ce qu'il y ait un début de coloration. Dès lors, baissez le feu et ajoutez l'eau et le carvi. Couvrez et laissez mijoter pendant 30 minutes en remuant de temps en temps. La choucroute est prête lorsqu'elle ne croque plus sous la dent.

Chauffez la crème avec une pincée de sel et de poivre. Découpez les surimis en tronçons de 1 cm et ajoutez-les à la crème. Chauffez le tout pendant quelques minutes.

Dès que la choucroute est prête, ajoutez la crème au surimi. Mélangez et dressez dans des petits ramequins. Décorez éventuellement de lanières de surimi et de graines de carvi.