

## Couronne au saumon, crevettes et surimi

Ingrédients

200 gr de saumon **300 pour moi**

150 gr de crevettes **125 gr**

4 bâtonnets de surimi

500 gr de fromage blanc 0% **normal**

3 oeufs

2 cs de maïzena

3 cs de parmesan

ciboulette

poivre

~~1 pincée de piment d'Espelette~~

pour la sauce

75 gr de St Morêt

100 gr de fromage blanc

ciboulette

poivre

Battre les oeufs avec le fromage blanc

Ajouter la maïzena, la ciboulette ciselée, le parmesan et le poivre

Couper le saumon et le surimi en dés

Ajouter ces derniers et les crevettes à la préparation

Versez la préparation dans un moule à savarin beurré si pas en silicone

Cuire four chaud 180° environ 30 minutes

Laisser tiédir et démouler

Mettre au frais jusqu'au moment de servir

Préparer la sauce en mélangeant tous les ingrédients et mettre au frais

