

Sucettes surimi au concombre et roquefort



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 6 personnes

Préparation : 35 mn

Cuisson : 10 mn

Une recette haute en couleurs pour un apéritif coloré et assez léger.

Recette proposée par : Julie et les mille et une épices

Ingrédients

- 1 paquet de bâtonnets de surimi
- 1 concombre
- 1 poivron rouge
- 50 g de roquefort
- 100 g de crème fraîche épaisse
- 2 brins de ciboulette
- piment d'espelette
- sel, poivre

Préparation

- 1 Épluchez le concombre et coupez-le en rondelles d'1 centimètre d'épaisseur. Évidez le centre à l'aide d'un vide-pomme.
- 2 Réalisez la crème de poivron. Pour cela, placez le poivron au four à 200°C et laissez-le noircir sur toutes ses faces. Placez-le dans un sac hermétique une quinzaine de minutes pour pouvoir par la suite l'éplucher. Mixez le poivron avec 50 g de crème fraîche en ajoutant une pincée de piment d'Espelette et un peu de sel.
- 3 Pour la crème de roquefort, commencez par ciseler la ciboulette. Ensuite, coupez le roquefort en morceaux et écrasez-les à la fourchette en ajoutant progressivement le reste de crème fraîche. Ajoutez la ciboulette, poivrez et mélangez à nouveau.
- 4 Déroulez les bâtonnets de surimi. Étalez une fine couche de crème au poivron ou au roquefort. Ré-enroulez la feuille de surimi pour obtenir à nouveau un bâton.
- 5 Coupez en rondelles d'1 centimètre d'épaisseur et farcissez les concombres. Servez en sucettes avec un cure-dent planté dedans.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

