

Terrine Oeufs Surimi Pomelos

Steyer

6-8 pers

2 pomelos

6 œufs durs ou 300g de saumon surgelés cuits au micro-ondes (2 fois, 3 min, à 800 watts)

18 bâtonnets de surimi Fleury-Michon

3 CS de mayonnaise faite maison

1 paquet de gelée Maggi + 25 cl eau (250g)

- Cuire les œufs dans de l'eau bouillante 10 minutes. Les passer à l'eau foride. Les écaler et les couper en petits morceaux.
- Dissoudre le paquet de gelée maggi dans 25 cl eau. Porter à ébullition – au micro-ondes- 1 à 2 min. Refroidir la gelée.
- Eplucher les pomelos et garder la pulpe.
- Faire une mayonnaise avec 1 jaune d'œuf, moutarde, huile de colza. Saler et poivrer.
- Couper les bâtonnets de surimi en petits morceaux

Mélanger le tout avec 3 CS bien pleine de mayonnaise.

Filmer un moule à cake et y mettre le mélange surimi-œufs-pomelos

Laisser une nuit au réfrigérateur.

Servir avec une salade verte.

On peut remplacer les œufs par du saumon frais (200 à 300g)