Terrine de surimi aux brocolis

Pour 8 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson entre 45min et 1 heure

Ingrédients
400 g de surimi
4 œufs
20 cuillères à soupe de maïzena
1 verre de lait
15 cl de crème
500 g de brocolis
Sel
Poivre
1 cuillère à café de paprika

Préparation
Préchauffer le four à 180°C.
Faire cuire les brocolis dans l'eau salée.
Hacher les surimis.
Dans un saladier, mélanger la maïzena, les œufs, le lait, la crème et le paprika.
Saler et poivrer.
Ajouter les surimis en miettes.
Egoutter les brocolis et les écraser en purée avec une fourchette.
Beurrer un moule à cake.
Verser dans le moule la moitié de la préparation.
Mettre ensuite la purée de brocolis et terminer par le reste de la préparation au surimi.
Faire cuire au bain marie pendant 45 min à 1 heure.
Laisser refroidir.
A déguster avec de la mayonnaise « maison ».