

## Raviolis tout surimi, farce à la pomme parfumée au raifort

---

Pour 4 personnes  
15 minutes de préparation  
8 minutes de cuisson

### Ingrédients

20 surimis  
1 pomme  
2 cuillères à soupe de crème épaisse  
2 cuillères à café de raifort  
1 jaune d'œuf  
Quelques feuilles de mesclun  
Poivre



### Préparation

Déroulez les surimis et retirez la partie orange afin d'obtenir un carré blanc.

Râpez la pomme et mélangez-la avec la crème, le raifort et un peu de poivre. Placez une cuillère à café de farce au centre du carré de surimi. Badigeonnez les bords de jaune d'œuf et fermez le ravioli pour former un triangle. Appuyez pour souder les bords et placez les raviolis dans une poêle avec du beurre en prenant soin de les dorer de chaque côté.

Récupérez les parties orange des surimis. Emincez-les et faites les griller avec les raviolis jusqu'à ce qu'ils soient croquants.

Servez les raviolis avec du mesclun, les lardons croquants de surimi et une réduction de balsamique au miel.