

Fagotins de Coraya



Encore une délicieuse recette à base de surimi: les Fagotins de Coraya. Je les ai accompagnés d'une [polenta crémeuse que j'avais déjà réalisée précédemment](#). Conclusion: la polenta et les fagotins se mariaient parfaitement bien. A vous d'essayer maintenant!

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min

Pour la sauce: 2 c. à s. de moutarde à l'ancienne en grains; 8 c. à s. de sauce soja

Pour les fagotins de surimi Coraya: 4 tranches de lard; 4 brins de ciboulette; 8 bâtonnets de surimi Coraya



Commencez par préparer la polenta crémeuse – si vous avez choisi cet accompagnement.

Dans un bol, mélangez la sauce soja avec la moutarde en grains. Réserver.

Assemblez les bâtonnets de Coraya deux par deux. Entourez-les de lard puis ficelez-les avec les brins de ciboulette. Faites chauffer une poêle (sans matière grasse). Poêlez les fagotins à feu vif pendant 5 à 10 minutes, tout en les retournant régulièrement.



Disposez la polenta sur des assiettes. Ajoutez les fagotins de Coraya et la sauce moutarde-soja. Servez.