

## Croque surimi, carotte, oignon *et graines de cumin*



### Pour 2 croques

**Préparation : 15 minutes**

**Cuisson : 3-4 minutes avec l'appareil à croque-monsieur**

- 4 grandes tranches de pain de mie
- 5 bâtonnets de surimi
- 1/2 gros oignon
- 1 carottes (60 g)
- 2 portions de boursin (2X16 g)
- 1/2 c à café de graines de cumin (ou poudre)
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- Beurre ou margarine pour le pain de mie
- Sel
- Poivre

Émincez l'oignon en tranches fines.

Coupez la carotte en fine julienne à la mandoline ou au robot avec la grille gros trous.

Coupez les bâtonnets de surimi dans la longueur puis en petits morceaux.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle ou un wok. Ajoutez les graines de cumin. Ajoutez les tranches d'oignon et les carottes et faites cuire sur feu vif pendant 5 minutes en remuant souvent. *Il faut essayer de conserver le croquant de la carotte.* Salez et poivrez.

Beurrez un d'une tranche de pain de mie et retournez-la. Tartinez l'autre face de boursin. Répartissez avec la moitié du surimi. Recouvrez de la poêlée carotte/oignon/cumin. Beurrez la face d'une autre tranche de pain de mie.

Posez sur la préparation pour refermer le croque en veillant à mettre le côté beurré sur le dessus.

Répétez l'opération pour l'autre croque.

Faites chauffer l'appareil à croque.

Faites cuire 3 à 4 minutes.

Servez votre croque accompagné d'une salade de mâche.