

Salade fraîcheur concombre et surimi

Entrée

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 0 minutes

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 8 bâtonnets de surimi
- 1 concombre
- 2 petits suisses à 0% mg
- 2 cuillères à soupe de crème liquide légère

Pour l'assaisonnement :

- curry
- herbes
- sel, poivre
- ail

—

Préparation de la recette :

Eplucher le concombre, le couper en très fines rondelles (à l'aide d'un couteau ou d'un économe).

L'éponger avec de l'essuie-tout (ou le laisser égoutter si on a le temps).

Couper le surimi en tranches très fines (ça doit faire quasiment des miettes !) et l'ajouter au concombre.

Préparer la sauce avec les petits suisses, la crème, assaisonner selon le goût avec curry, herbes, ail, sel, poivre...

Mélanger le tout... déguster frais !