

Mini Brochettes au surimi

pour 6 personnes

- 24 sticks en bois
- 400 g de bâtonnets de surimi
- 1 mangue
- 3 pommes vertes
- 200 g de mini boules de mozzarella
- 1 bouquet de basilic
- 1 citron vert
- 10 cl de lait de coco
- 1 bâton de citronnelle
- 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique

Servir: Dégustez en amuse-gueule à l'apéritif



■ Laver la mangue, la pomme verte et le citron. Couper le citron en lamelles très fines. Eplucher la mangue. Détailler la mangue et la pomme (avec sa peau) en dés de 1,5 centimètres de cotés.

■ Couper les bâtonnets de surimi en 3 parties égales et les réserver pour le montage des brochettes.

■ Assembler 12 brochettes en alternant 1 tronçon de surimi, 1 rondelle de citron vert repliée en 4, 1 dé de pomme verte, 1 tronçon de surimi, 1 dé mangue et terminer par un tronçon de surimi.

■ Couper les mini boules de mozzarella en 2. Détacher les feuilles de basilic de leur tige et les garder de côté.

■ Assembler 12 brochettes en alternant 1 tronçon de surimi, 1 demie boule de mozzarella entourée d'une feuille de basilic, 1 tronçon de surimi, 1 demie boule de mozzarella entourée d'une feuille de basilic et terminer par 1 tronçon de surimi.

■ Laver la citronnelle, la hacher le plus finement possible et la mélanger au lait de coco. Ajouter le vinaigre balsamique, saler poivrer. Goûter pour corriger l'assaisonnement si nécessaire.

■ Placer les brochettes dans un grand plat et les recouvrir d'un filet de sauce au lait de coco.

Temps de préparation : 20 minutes