

Salade « tout orange »

pour 4 personnes

- 200 g de surimi râpé ou en miettes
- 1 orange
- 2 brugnons
- 150 gr de carottes
- 1 pêche
- 1 jus de citron
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre



■ Eplucher l'orange, les brugnons, la pêche et les carottes.

■ Couper la chair de l'orange en cubes puis couper la pêche et les brugnons en quartiers.

■ Râper la carotte. Dans un saladier placer tous les ingrédients avec le surimi, puis mélanger. Ajouter l'huile d'olive et le jus de citron, saler et poivrer.

Temps de préparation : 15 minutes