

Petite salade de surimi et chou rouge mariné

pour 4 personnes

- 200 g de surimi râpé ou en miettes
- 1/4 de chou rouge
- 1 yaourt
- le jus d'un 1/2 citron
- 1/2 bouquet de menthe
- Sel, poivre



Servir: Dégustez froid en entrée

■ Laver le chou rouge et le râper finement. Le placer dans un saladier avec le jus de citron, saler et poivrer. Réserver au réfrigérateur 5 minutes.

■ Laver le bouquet de menthe et le hacher finement. Dans un bol, amalgamer au yaourt la menthe hachée, saler et poivrer.

■ Retirer le chou du réfrigérateur. Le mélanger à la sauce au yaourt et y incorporer le surimi râpé. Goûter afin de corriger l'assaisonnement si nécessaire.

Temps de préparation : 10 minutes