



Recette SALÉE



Nombres de personnes : 6
Temps de préparation : 20 mn
Difficulté : Facile

Cette recette peut être réalisée par un enfant, sous la surveillance d'un adulte.



Salade de surimi à l'ananas

> Préparation

- Epluchez l'ananas. Coupez-le en quatre puis en petits triangles.
- Emincez les bâtons de surimi.
- Mettez les morceaux d'ananas et le surimi dans un saladier. Mélangez.
- Mettez le jaune d'oeuf et la moutarde dans un bol. Salez et poivrez et fouettez en ajoutant l'huile petit à petit en filet jusqu'à obtention d'une mayonnaise.
- Ajoutez le jus de citron dans la mayonnaise et mélangez vivement.
- Versez la sauce sur la salade et mélangez bien. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Ingrédients

- 1 ananas
- 300 g de surimi
- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à café de moutarde
- Quelques gouttes de jus de citron
- Huile de tournesol
- Sel, poivre