

Verrine de pâtes aux surimi

Difficulté : Facile

Préparation : 25 min

Cuisson : temps indiqué sur le paquet de pâtes

Ingrédients pour 4 personnes :

- ◆ 250 Gr de pâte de votre choix
- ◆ 24 Bâtonnets de surimi
- ◆ 200 g de gruyère
- ◆ 4 Tomates
- ◆ Mayonnaise

Préparation:

Faites cuire les pâtes et les refroidir à l'eau froide, versez-les dans un saladier.

Coupez les tomates, le surimi et le gruyère en petits morceaux, les verser dans le saladier avec les pâtes et rajoutez la mayo.

Mettez un peu au frais avant de servir.

Recettes de Céline

Mettre au frais jusqu'au moment de servir

Bon appétit à toutes & tous !!