

# Sandwich au surimi

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 10 min

## Ingédients pour 2 personnes

- ✓ 6 tranches de pains de mie
- ✓ 10 Bâtonnets de surimi
- ✓ 80 g de fromage frais type Vache qui rit
  - ✓ 2 oeufs durs
- ✓ 1 cuil. à soupe de jus de citron
- ✓ Sel / Poivre

## Préparation :

*Recettes de Caline*

Coupez les bâtonnets de surimi en petits dés.

Dans un saladier, travaillez le fromage frais à la fourchette puis incorporez les oeufs et écrasez le tout en mélangeant bien puis incorporez les dés de surimi et finir par le jus de citron.

Salez modérément, poivrez et mélangez bien.

Posez vos 3 tranches de pain les unes sur les autres, et coupez en triangle  
(ASTUCE : si vous regardez bien sur la seconde photo, j'ai mis des piques, c'est pour évité que le pain se déplace pendant que je coupe) étalez la préparation sur 1 tranche de pain de mie, mettre une seconde tranche puis remettre de la préparation

Fermez le sandwich avec la 3eme tranche de pain

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bonne appétit à toutes & tous !!**