

# **Salade de semoule au surimi et pamplemousse**

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 10 min

## **Ingédients pour 4 personnes**

- ✓ 15 bâtonnets de surimi
- ✓ 2 pamplemousses
- ✓ 200 g de semoule cuites
- ✓ 6 cuil à soupe de vinaigre
- ✓ 2 cuil à soupe d'huile d'olive
- ✓ 1 cuil à soupe d'eau
- ✓ Sel & poivre

## **Préparation :**

*Recettes de Caline*

Faites cuire et laissez-refroidir la semoule en la décollant de temps en temps à l'aide d'une fourchette

Réalisez la vinaigrette.

Dans un bol, mélangez, le sel, le poivre, le vinaigre, l'huile d'olive et l'eau.

Bien mélangez puis goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Épluchez le pamplemousse et retirer les peaux.

Dans un saladier, mélangez délicatement le surimi coupé en petits tronçons, avec la semoule refroidi et les morceaux de pamplemousse.

Ajoutez la vinaigrette.  
Bien mélangez

Réservez au frais jusqu'au moment de passez à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**