

Salade de pommes de terre au surimi

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 20 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 700 g de pommes de terre moyenne
- ✓ 1 boîte de bâtonnets de surimi (soit 30 bâtonnets)
 - ✓ Mayonnaise maison ou pas

Préparation :

Recettes de Caline

Cuire les pommes de terre dans une eau bouillante salée pendant 15 à 20 min env (piquez-les avec la pointe d'un couteau pour voir si elles sont cuites (ou si vous voulez allez plus vite les cuire au micro-ondes pendant 10 min avec un fond d'eau dans le saladier et à couvert avec du film alimentaire et quelques trous sur le film).

Une fois cuites laissez-les refroidir et épluchez-les et coupez-les en cubes pas trop gros.

Coupez les bâtonnets de surimi en morceaux.

Mettre les pommes de terre et le surimi dans un saladier

Ajoutez la mayonnaise et mélangez bien le tout et réservez au frais jusqu'au moment de passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!