

Burger frais surimi et ananas

Ingrédients pour 2 personnes :

2 pains burger
200 g de miettes de surimi
Mayonnaise
10 morceaux d'ananas frais
10 tomates cerises (ou 2 tomates)
60 g d'emmental

Préparation :

Réchauffez les pains burgers au four ou à la poêle.

Dans un saladier, mélangez les miettes de surimi
avec la mayonnaise

Tranchez quelques tranches d'ananas
et coupez les en morceaux et mélangez les
avec la préparation de surimi.

Tartinez la partie inférieur du burger de mélange
surimi/mayonnaise/ananas.

Fermez le burger

Accompagnez ce sandwich, d'une petite
salade de tomates et emmental coupé en petits morceaux