



## Salade de concombre au surimi

### LA CUISINE DE BOOMY

*Pour 3 pers / 2 Persopoints*

- 1 concombre
- 1 boîte de 140 gr de maïs
- 1 boîte de 190 gr de thon
- 6 bâtonnets de surimi
- sel, poivre
- 1 yaourt nature
- 1 cs de vinaigre balsamique
- ciboulette
- 1 cs de citron

Éplucher le concombre, le couper en rondelles, le mettre dans une passoire, le saler et le faire dégorger au minimum pendant 1 heure.

Le mettre dans un saladier Ajouter le thon et le maïs égoutté.

Couper le surimi en tronçons et le rajouter dans le saladier.

Faire une vinaigrette avec le yaourt, le vinaigre, et le citron.

Verser dans le saladier.

Poivrer, saler modérément, parsemer de ciboulette ciselée.

Mélanger le tout et entreposer au frais jusqu'à la dégustation.