



## Salade de jeunes pousses au surimi

**LA CUISINE DE BOOMY**

*Pour 2 personnes / 4 PersoPoints par pers*

- 125 gr de jeunes pousses
- 250 gr de tomates cerises (tricolores pour moi)
- 12 suprêmes de surimi
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 cs de vinaigre balsamique
- sel, poivre
- aneth

Laver la salade, l'essorer et la mettre dans un saladier.

Couper le surimi en petites rondelles. Couper les tomates en 2.

Ajouter les rondelles de surimi et les quartiers de tomate dans votre saladier.

Saupoudrer le tout d'aneth.

Dans 1 bol, mélanger le vinaigre balsamique et l'huile, saler, poivrer et verser la vinaigrette dans le plat.

Mélanger et déguster de suite.