



ACADEMIE DE CUISINE

## Salade de surimi aux agrumes

Pour 4 personnes :

200g de bâtonnets de surimi  
1 petite boîte de maïs  
2 petits ananas  
1 botte de radis  
1 avocat  
1 concombre  
2dl d'huile d'olive  
2 jus d'orange sanguines  
1 jus de citron vert  
1 cuillère à café de moutarde à l'estragon  
Sel, poivre

Temps de préparation : 15 min



Détailler les bâtonnets en gros dés.  
Couper les ananas en deux et les évider.  
Détailler la chair des ananas, les radis, le concombre et l'avocat en petits dés.  
Réaliser la vinaigrette : mélanger la moutarde, le sel, le poivre avec les jus des agrumes.  
Emulsionner avec l'huile d'olive.  
Mélanger le maïs, les dés de légumes et les bâtonnets avec la vinaigrette.  
Dresser le mélange assaisonné dans les ananas évidés.

[www.lesstoquesrebelles.fr](http://www.lesstoquesrebelles.fr)

SARL Rougereau Développement - 8 rue des Compagnons - 14000 CAEN

Tél : 00 33 (0)2 31 53 63 91 - Fax : 00 33 (0)2 31 44 25 32

E.mail : [info@lesstoquesrebelles.fr](mailto:info@lesstoquesrebelles.fr)

N° organisme de formation : 25 14 02137 14

TVA intracommunautaire : FR 24497605154

SARL au capital de 60000 € / RCS CAEN B 497 605 154 - NAF 5610A - SIRET 497 605 154 00010