

ROULES DE CONCOMBRE FARCIS AU SURIMI

Pour 2 personnes

- 1 concombre
- 150g de ST Moret
- 100 g de surimi en miettes



Laver le concombre, l'émincer dans la longueur avec un économètre afin d'obtenir de fins rubans de 3mm d'épaisseur (arrêtez juste avant les graines)

Déposez-les à plat sur un film transparent, en les faisant se chevaucher légèrement. Étalez le fromage et le surimi mélangés. À l'aide du film roulez les rubans de concombre autour du fromage.

Vous pouvez remplacer le St Moret par du fromage blanc assaisonné d'un jus de citron vert et de piment d'Espelette.