

Secret de Chef n° 3

SALADE DE SURIMI  
POMELOS, CONCOMBRE  
MAÏS ET AVOCAT



# LA SALADE DE SURIMI POMELOS, CONCOMBRE MAÏS ET AVOCAT

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 0 minute

## Ingrédients (pour 2 personnes)

- 1 concombre
- 8 bâtons de surimi
- 1 pomelos
- 130 g de maïs
- 1 avocat
- 2 c. à soupe de mayonnaise
- 10 cl de crème liquide
- 1 cuillère à soupe de ketchup
- ail, échalotes, ciboulette, sel, poivre

## PRÉPARATION DE LA RECETTE

Eplucher et couper le concombre, le pomelos et l'avocat. Couper le surimi en petits morceaux. Rassembler tous ces ingrédients dans un saladier. Bien les mélanger avec la mayonnaise, la crème, ketchup et les condiments.

## LE SECRET DU CHEF...

Pour varier les plaisirs, vous pouvez rajouter quelques crevettes et quelques feuilles de salade !