

SALADE MAMBO



POUR 6 PERSONNES :

Concombre	600 g
Surimi	180 g
Avocat	2 pièces
Huile d'olive	5 cl
Ail frais	40 g
Persil frais	30 g
Sel & poivre	modéré
Piment d'Espelette	10 g
Jus de citron	5 cl

Laver les concombres puis les éplucher, les couper en rondelles très fines, incorporer le surimi émiété et l'avocat en petit cube. Ajouter l'huile d'olive, le jus de citron, sel et poivre, piment d'Espelette, le persil, mélanger délicatement votre préparation. Dresser sur assiette et agrémenter d'un petit filet de coulis de tomate au piment léger et de rondelles de citron.