

CHOU A L'ANANAS ET SURIMI

Pour 4 personnes

Ingrédients :

1 beau chou vert

1 ananas frais ou ½ boîte d'ananas au sirop

2 oignons blancs

12 bâtonnets de surimi

Préparation :

1 beau chou vert effeuillé (ne garder que les feuilles blanches)

Lavez une par une les feuilles, enlevez les côtes, après les avoir essuyées, coupez les en très fines lamelles

Dans un saladier ajoutez le chou, l'ananas en morceaux (frais ou en boîte), oignons blancs émincés et le surimi coupé en morceaux

Ajouter sel, poivre et un peu de piment d'Espelette

Faites ensuite une mayonnaise liquide avec 2 jus de citrons, ajoutez cette mayonnaise à la préparation, bien mélanger, il ne faut pas que ce soit sec, rectifiez l'assaisonnement, ce plat est à faire la veille, il ne sera que meilleur