

## Assiette de fruits de mer



Entrée **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 30 mn

*Dégustez bien frais avec quelques feuilles de salade verte autour. Je n'avais pas de cerclage de cuisine, je me suis servie de tuyaux en PVC neufs dans lesquels ont été découpés les emporte-pièces...*

Recette proposée par : Henriette Cubilier

### Ingrédients

- 300 g de surimi - râpé
- 200 g de saumon - fumé
- 100 g de crevettes - cuites et décortiquées (de petite taille)
- 100 g d' crevettes - de grande taille (facultatif)
- 4 tranches de pain de mie - toastées et aillées
- 1 tomate - émondée et coupées en 4 rondelles
- 1 tomate - émondée et coupée en dés
- 2 citrons
- ciboulette - émincée
- sel, poivre
- pour la mayonnaise :
  - 1 jaune d'oeuf
  - 1 cs de moutarde
  - 1 jus de citron
  - huile
  - sel
  - poivre

### Préparation

- 1 Préparez les ingrédients et des emporte-pièces.
- 2 Avec les emporte-pièces, découpez 4 tranches de pain de mie toastées, 8 rondelles de saumon et 4 rondelles de tomate.
- 3 Dans un saladier, mélangez le surimi, les petites crevettes, la tomate émondée et coupée en dés, les chutes de saumon, la ciboulette ciselée, le sel et le poivre. Ajoutez 3 cuillères à soupe de mayonnaise, puis mélangez délicatement.
- 4 Dans chaque emporte-pièce, mettez une rondelle de pain, puis une rondelle de saumon. Recouvrez du mélange crevettes-chutes de saumon. Ajoutez la rondelle de tomate. Recouvrez du mélange aux crevettes et pour terminer, ajoutez la rondelle de saumon fumé. Mettez 30 minutes au réfrigérateur, puis retirez les emporte-pièces délicatement juste avant de passer à table.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

