

Salade de pâtes au surimi

Plat **Facile****Pour** : 4 personnes**Préparation** : 15 mn

Classique de la salade estivale, nous vous proposons de réaliser un plat savoureux mais aussi bien revigorant !

Ingrédients

- 300 g de pâtes cuites
- 1 poivron
- 2 tomates
- 200 g d'olive
- 300 g de bâtons de surimi
- 1 cs de moutarde à l'estragon
- 4 cs de vinaigre de miel
- 4 cs d'huile d'olive
- sel
- poivre
- estragon

Préparation

- 1 Préparez votre vinaigrette en mélangeant, la moutarde, le vinaigre, l'huile et le vinaigre. Salez et poivrez.
- 2 Lavez, épépinez et coupez le poivron en petits dés. Coupez le surimi, également, en petits dés. Coupez les olives en deux. Mélangez tous les légumes dans un saladier avec les pâtes et la vinaigrette.
- 3 Présentez votre salade de pâtes au surimi avec quelques branches d'estragon. Dégustez bien frais! Bon appétit!

Proposé par

**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

