



## Boulettes de surimi



*J'ai trouvé cette recette sur le blog [Tendances gourmandes](#). C'est une excellente idée pour un apéritif frais et léger. Ces petites mises en bouche sont de plus très rapides à faire : il suffit de mélanger du surimi râpé avec un fromage frais à tartiner et de rouler la préparation en petites boulettes. On peut aussi ajouter des épices comme du curry pour relever le tout.*

Ingrédients (pour 6 rouleaux) :

- 5 bâtonnets de surimi
- 75 g de fromage Carré Frais
- 1 cuil à soupe de mayonnaise
- 1 pincée de poivre
- 1 cuil à soupe de jus de citron
- quelques brins de ciboulette

Préparation :

Râper le surimi. Ecraser le Carré Frais à la fourchette. Incorporer le surimi râpé, le poivre (inutile de saler) et le jus de citron. Ajouter une peu de sauce mayonnaise si le mélange est trop épais. Ciseler la ciboulette sur la préparation et mélanger le tout.

Rouler la préparation en boulette de la taille de calots. Réserver au frais au minimum 1 heure.

Servir bien frais pour l'apéritif.