

# Salade de perles marines au surimi



Pour 4 personnes :

1 sachet de tendres perles Tipiak (175 g)

1 sachet de surimi râpé (200 g)

10 radis ronds (*fac*)

1 pot d'œufs de lump noirs

2 CS d'aneth ciselé

1 CS de paillettes d'algues séchées

Sauce : 4 CS de mayonnaise - 1 CS de jus de citron - 2 CS d'huile d'olive - Sel et poivre

\*\*\*\*\*

- Faire cuire les perles, selon le temps indiqué sur le paquet (6 min, ici). Rincer à l'eau froide, pour stopper la cuisson, égoutter et laisser refroidir les perles.
- Laver et équeuter les radis. Les mixer jusqu'à obtenir du râpé de radis.
- Mettre les perles dans un saladier et ajouter le râpé de surimi, ainsi que les radis haché.
- Saupoudrer le tout avec l'aneth ciselé et les paillettes d'algues. Bien mélanger.
- Préparer la sauce, en mélangeant la mayonnaise, le jus de citron, l'huile d'olive, le sel et le poivre.
- Verser la sauce sur la salade, bien mélanger le tout et ajouter les œufs de lumps à la fin, pour ne pas qu'ils s'écrasent.
- Mélanger, rapidement, une dernière fois et réserver au frais jusqu'au service.

