

SALADE DE GOBERGE À SAVEUR DE CRABE AU CONCOMBRE, MAÏS ET POIVRON

Ingrédients : pour 3-4 portions

- 1 paquet de 300 g (2/3 lb) de goberge à saveur de crabe (surimi)
- 1 concombre anglais, coupé en deux, centre retiré, et tranché
- 1 poivron rouge haché
- 1 gros maïs frais cuit et égrainé (ou 190 g/1 ½ tasses de maïs en boîte (égoutté) ou surgelé (cuit et refroidi))
- 2 oignons verts hachés
- 3 œufs cuits durs et écalés
- 2 c. à soupe (30 ml) de persil plat haché

Sauce

- 3 c. à soupe (45 ml) de yogourt de type grec 0%
- 1 c. à soupe (15 ml) de mayonnaise
- ½ c. à thé (2.5 ml) de vinaigre balsamique
- Une grosse pincée d'épices à salade
- 1 c. à thé (5 ml) purée d'ail grillé (ou d'ail au presse-ail)
- Sel, poivre du moulin au goût

Préparation:

1. Hacher la goberge. Disposer dans un saladier.
2. Y ajouter le concombre, le poivron, le maïs égrainé et les oignons verts
3. Hacher grossièrement les œufs et ajouter au bol.
4. Dans un petit bol, mélanger les ingrédients de la sauce. Les verser dans le saladier et touiller délicatement.
5. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
6. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Source : grandement inspiré par « Cooktoria »

<https://cooktoria.com/imitation-crab-salad/>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 25 septembre 2019

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2019/09/salade-de-goberge-saveur-de-crabe-a-u.html>

