

SALADE DE GOBERGE (5)

Ingrédients : pour 4 portions

- 1 $\frac{3}{4}$ tasse (250 g) de goberge (surimi) coupée en dés
- 2 œufs cuits durs, coupés en dés
- $\frac{2}{3}$ tasse (80 g) de fromage coupé en dés (fait un mélange de mozzarella et de cheddar fort)
- 2 oignons verts, ciselés
- 1 grosse tomate, épépinée et coupée en dés
- $\frac{1}{4}$ tasse (43 g) de maïs en grains
- 1 $\frac{1}{2}$ c. à soupe (22,5 ml) de yogourt nature 0% de type grec
- 1 $\frac{1}{2}$ c. à soupe (22,5 ml) de mayonnaise
- Une petite pincée de thym citronné séché (ou du thym régulier)
- 2 pincées de piment d'Espelette
- Sel et poivre noir moulu
- Une bonne pincée de poudre d'ail
- 1 c. à soupe (15 ml) de persil plat haché

- Feuilles de laitue Boston

Préparation :

1. Dans un saladier, mélanger le yogourt, la mayonnaise, la poudre d'ail, le thym citronné, le piment d'Espelette, le sel et le poivre. Bien mélanger.
2. Mettre le reste des ingrédients dans le saladier et mélanger délicatement.
3. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
4. Servir sur des feuilles de laitue Boston. Servir avec des craquelins si désiré.

Source : déclinaison d'une recette de mafourchette.com

<https://www.mafourchette.com/recettes/cette-salade-de-goberge-est-renversante-un-diner-pret-en-10-minutes-que-tout-le-monde-aimera>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 3 mai 2017

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2017/05/salade-de-goberge-5.html>