

Roulés au surimi, apéro au top!

Hello les amis !! Début juillet c'était mon anniversaire (d'ailleurs j'ai oublié d'écrire un article dessus, pfff, les bonnes habitudes se perdent 🙄) et je l'ai fêté 3 fois : avec chéri, avec les amis, et avec la famille. Chéri était présent aux 3 occasions mais ne m'a même pas fait 3 cadeaux, quel radin! 😏 . Alors autant vous dire que j'ai eu l'occasion de cuisiner, et je commence par ces roulés au surimi. Une recette bien fraîche qui est un régal en cette saison 🍷💖

Vraiment très simples à faire (mon nouveau credo, ne pas me compliquer la vie) , plutôt sains, ils ont été dévorés. Encore une preuve que les idées sont infinies pour changer des cacahouètes 😊

J'ai trouvé l'idée de la recette sur le magnifique blog de [la main à la pâte](#), mais le moment venu j'ai eu la terrible flemme de faire cuire des oeufs durs. J'ai donc un peu bidouillé la recette et elle était parfaite ainsi 😊

Pour 7-8 roulés au surimi

- Un paquet de grandes tranches de pain de mie sans croute (il faudra 7 tranches)
- 3 CS de saint morêt (environ 80g)
- 3 CS de crème fraîche épaisse ou yaourt grec
- 400g de miettes de surimi
- $\frac{1}{2}$ échalote
- Quelques brins de ciboulette (j'avoue, je prends de la congelée)
- Facultatif (pour la déco) : 100g de surimi en bâtonnets

Préparez la farce :

- Dans un saladier, versez les miettes de surimi, le saint morêt un peu assoupli, la crème fraîche, l'échalote émincée finement et de la ciboulette selon le goût. Mélangez et rectifiez l'assaisonnement si besoin
- Avec un rouleau à pâtisserie, aplatissez une tranche de pain de mie (il faut qu'elle soit fine mais pas trop, pour ne pas se casser trop facilement).
- Disposez une grosse cuillère à soupe environ de garniture, puis étalez celle-ci uniformément sauf sur le bord supérieur
- Roulez la tranche en commençant par le bas (laisser le bord supérieur libre permet de ne pas avoir trop de garniture qui s'échappe en serrant)
- Disposez le roulé sur un film alimentaire et enrroulez le assez serré
- Recommencez jusqu'à épuisement de la garniture
- Entreposez vos roulés au surimi au frais pour plusieurs heures, avant de les découper délicatement
- Facultatif : découpez de fines tranches de surimi , et plantez un cure dent dans chaque roulé avec un morceau de surimi, comme indiqué sur la photo
- Mangez bien frais