Salade torsades surimi recette cookeo

Salade torsades surimi recette cookeo

Ingrédients

250 g de torsades

200 g de tomates cerise

1 petite boite de thon

200 g de surimi

100 ml de crème fraîche

4 cuillères à soupe de mayonnaise

1cuillère à soupe de vinaigre

Sel

Poivre

Eau

Préparation

Coupez le surimi en morceaux

Coupez les tomates cerises en 2

Egouttez la boite de thon

Déposez le thon, les tomates cerises et le surimi dans un saladier et placez-le au frigo.

Dans un bol mélangez la mayonnaise la crème fraîche avec le vinaigre et placez le bol au frigo

Déposez les torsades dans la cuve du Cookeo

Recouvrez les torsades avec de l ‘eau

Salez et poivrez

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de torsades divisé par 2

Quad la cuisson est terminée égouttez la cuve et passez les torsades sous l’eau froide.

Déposez les torsades dans un saladier puis placez le au frigo pendant au moins 2 h

Sortez tous les saladiers ainsi que le bol mayonnaise vinaigre crème fraîche.

Mélangez les torsades avec le surimi, les tomates cerise, le thon

Ajoutez le mélange mayonnaise vinaigre puis servez.