

Blinis au crabe

6 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 32 blinis
- 100 g de surimi
- 1 concombre
- Sauce blanche

La **recette**

Etape 1

Éplucher le concombre et le couper en tranche de façon à avoir 1 tranche par blinis.

Etape 2

Préchauffer le four et faire chauffer les blinis 5 minutes.

Etape 3

Dans un récipient, mélanger le surimi avec un peu de sauce crudité. Prendre les blinis et mettre
un peu de surimi et une tranche de concombre.