

Bento Kids : Galette roulée au surimi

Recette proposée par Baby Cooking, Raisonnable, Pour 4 personnes

Préparation: 40 minutes



Idéale pour nos bambins !

Les ingrédients:

- 4 galettes de sarrasin
- 1 boîte de fromage frais aux herbes fraîches
- 8 bâtonnets surimi
- 10 cl crème fraîche épaisse
- 1 trait de jus de citron
- ½ cuillère à café de curry Sel

Comment faire:

1) Mélangez au fouet la crème, le curry, le jus de citron et une pincée de sel. Coupez les galettes en rectangles. Sur les galettes, étalez sur une épaisseur de 2 mm le fromage frais aux herbes. Rangez 2 bâtonnets de surimi bout à bout et roulez en serrant comme un sushi. Réalisez les 4 rouleaux, et coupez-les en tronçons de 3 cm. Déroulez les 2 bâtonnets de surimi restants et coupez-les en bandes de 5 mm et emballez les tronçons comme des paquets cadeaux. Dégustez avec la crème au curry...

Le petit plus

Suggestion: Ces galettes s'associent parfaitement avec une salade de blé concassé, persil plat (un peu à la façon d'un taboulé libanais), assaisonnée d'une vinaigrette

au citron et boulette. C'est aussi très agréable en bâtonnets plus long, avec un dip de fromage frais à la place de la crème curry, accompagnés de bâtonnets de concombre qui apporteront une note de fraîcheur.

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !

2026 - [www.simplement-cuisine.fr](http://www simplement-cuisine.fr)