

LES chips de surimi



Ces chips de surimi sont vite devenues un de mes classiques. Voilà tout juste un mois que je les ai découvertes et je les ai déjà réalisées quatre fois. Au départ, j'ai réalisé cette recette pour accompagner une [soupe de carotte, patate douce et coriandre](#) puis pour une [fête « pullovers de Noël »](#).

Pour tout vous dire, je ne me souviens plus vraiment où j'ai trouvé la recette à l'origine. Pour la réaliser, j'ai suivi les instructions vues [ici](#).

Pour 24 chips

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min

12 grands bâtonnets de surimi ; paprika ; cumin



Préchauffez votre four à 180°C.

Prenez votre plaque à four et recouvrez celle-ci à l'aide de papier sulfurisé.

Déroulez ensuite environ 12 bâtonnets de surimi afin d'avoir des feuilles de surimi. Coupez-les en deux pour obtenir 24 chips rectangulaires.

Assaisonnez la moitié avec du cumin et l'autre moitié avec du paprika. Mettez ces feuilles de surimi côte à côte sur la plaque à four. Cuisez 15 minutes à chaleur tournante.

Attention, ces chips cuisent assez rapidement. Sortez les quand elles ont une couleur dorée.