ROULE DE CREPES AUX CRUDITES

- **Type de plat :** Entrée
- **Difficulté :** Facile
- **Coût de la recette :** Moyen
- **Temps de préparation :** 30 min
- **Calories :** Moyen
- **Pays :** France

Ingrédients pour 8 personnes

- **8 crêpes salées**
- **2 carottes râpées**
- **6 tomates**
- **400 g de surimi râpé**
- **8 feuilles de laitue**
- **4 œufs durs**
- **1/2 l de mayonnaise**

Etapes de préparation

1. Faire des crêpes fines salées et préparer tous les ingrédients.
2. Monder les tomates et couper les en petits dés.
3. Laver la salade et taillez-la en chiffonnade.
4. Couper les œufs durs en dés.
5. Dans un grand plat rond, poser la 1ère crêpe et badigeonner de mayonnaise, répartir dessus la garniture. La rouler. Réserver au frais.
6. Découper les crêpes au dernier moment en tronçons puis les dresser sur assiettes.