

# Cuillère gourmande, *mangue, saumon*

## 4 personnes

- 300 g de saumon fumé
- 1 petite mangue
- 5 tiges de ciboulette
- 2 brins de coriandre
- 1 c. à café de gingembre haché
- 3 c. à soupe de fromage blanc

Épluche et dénoyaute la mangue, puis détaille-la en petits dés. Lave et sèche les herbes. Cisèle la ciboulette puis effeuille la coriandre et réserve-en 4 feuilles pour le déco. Mixez le saumon (sans trop broyer) ou coupe-le en tous petits dés. Mélange le saumon avec les herbes, le gingembre et le fromage blanc. Répartis la préparation dans des cuillères. Décore-les chacune avec une feuille de coriandre. Servir frais

