

Saumon Fraises

435

sauce agrumes



4 personnes :

600 g de saumon frais
400 g de grosses fraises
5 cl de jus de citron
vert 7.55 cl de jus de
citron jaune 2.5
5 cl de jus de
pamplemousse (rouge)
5 cl de jus d'orange
(Clémentine)

2 cuil. à soupe de
condiment balsamique
blanc
2 cuil. à soupe d'huile de
pistache (pépin de raisin
2 cuil. à soupe de poivre
vert en saumure
2 poignées de roquette
Sel, poivres mélangés

Verse les jus de citron, de pamplemousse et d'orange dans une petite casserole. Fait réduire de moitié à feu doux. Laisse refroidir et fouette avec le condiment balsamique, du sel et l'huile. Coupe le saumon en tranches très fines, étale-les sur un plat, nappe de sauce et poivre. Filme, laisse mariner 20 min au réfrigérateur. Rince longuement le poivre vert à l'eau froide dans un petit tamis. Équeute et coupe les fraises en quartiers. Dispose les tranches de saumon et les fraises sur les assiettes. Parsème de grains de poivre vert et de feuilles de roquette. Poivre et servir