

# Salade de truite fumée, Pamplemousse et mâche

478

## POUR 2 PERSONNES

- 1 Poignée de petits pois
- 1/2 botte de radis
- 150 g de mâche
- 1 Pamplemousse rose
- 200g de truite fumée (ou saumon fumé)
- 3 c. à café de vinaigre (de riz)
- 2 c. à soupe d'huile (colza)
- 1/2 botte d'aneth
- Sel, poivre du moulin

*En entrée, divise les Qte de truite , de mâche et de vinaigrette par 2*



Écosse les petits pois. Rince les radis, équeute-les et coupe-les en lamelles. Rince la mâche. Pèle à vif le pamplemousse. Prélève les segments à l'aide d'un couteau. Coupe la truite fumée en lamelles. Place tous ces ingrédients dans un saladier. Dans un bol, mélange le vinaigre de riz avec l'huile de colza. Sale et poivre. Ajoutez l'aneth finement coupé. Verse cette vinaigrette dans le saladier et mélangez délicatement