

Salade fraîcheur

520

au saumon fumé et à l'alfalfa



POUR 6 PERS.

250g de saumon fumé

1 barquette d'alfalfa

1 concombre

1 oignon rouge

1 citron jaune

3 c. à soupe d'huile

Paprika (Facultatif)

Sel et poivre

Détaille le saumon en lanières. Lave le concombre, sèche-le et coupe-le en rondelles. Émince l'oignon rouge. Rince et égoutte soigneusement l'alfalfa. Presse le citron. Émulsionne l'huile avec le jus du citron. Poivre et sale très légèrement. Repartis les rondelles de concombre dans les assiettes. Ajoute les lanières de saumon fumé, l'oignon émincé et l'alfalfa. Arrose de vinaigrette au citron et saupoudre d'un peu de paprika. Servir bien frais