

Salade de saumon et poivrons



Ingrédients indicatifs pour deux personnes

- Un pavé de saumon
- Un poivron rouge/jaune
- Quelques feuilles de salade
- Un peu de coriandre
- Huile d'olive, Moulin à poivre, sel

pour la sauce (un mélange de)

- Huile d'olive 1GC
- Vinaigre de riz 1GC
- Sauce de soja 1PC
- Yuzu Kosho 1PC
- Jus de 1/2 citron ou citron vert
- Un peu de sel

Préparation :

- 1) Couper les poivrons en longueur
- 2) Oter la peau du pavé de saumon, saupoudrer un peu de sel et donner quelques tours de moulin à poivre.
- 3) Chauffer l'huile d'olive dans la poêle, griller toutes les faces du saumon à feu moyen. Sortir de la poêle et laisser refroidir, ensuite mettre dans le frigidaire.
- 4) Cuire les poivrons coupés avec l'huile d'olive à la poêle
- 5) Mélanger les feuilles de salade coupées et les poivrons cuits avec un peu d'huile d'olive
- 6) Couper le saumon grillé et frais en bouchées, verser la sauce et bien mélanger
- 7) Servir la salade dans un plat, poser les morceaux du saumon dessus, décorer avec quelques feuilles de coriandre

Vaisselle créée par Francis Bouquillon, Créateur céramique