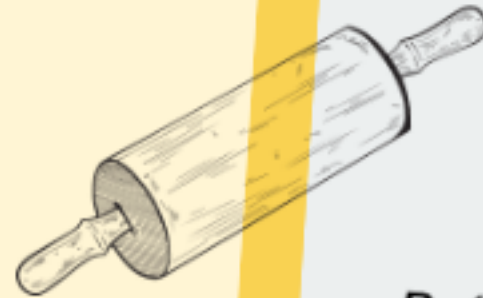


SALADE AU SAUMON FUME AUX LEGUMES ET FRUITS D'ETE



Pour 2 personnes

- Quelques feuilles de salade
- 1/2 concombre
- 1 tomate
- 150 gr de saumon fumé
- 1 oeuf dur
- 1 Avocat
- Olives noires
- Fleur de sel - Poivre au moulin
- VINAIGRETTE
- 2 belles gousses d'ail en éclats
- 4 cuillères à soupe d'huile
- 2 cuillères à soupe d'eau
- Jus d'un demi-citron
- olives noires
- Fleur de sel poivre au moulin



Etapes

- Préparer la vinaigrette. Réserver
- Sur un plat rond, disposer tout autour quelques feuilles de salade lavée et essorée.
- Laver les tomate, retirer le trognon, couper la tomate en tranches et les mettre sur la salade
- Eplucher le concombre, le couper en rondelles et les ajouter sous les tomates.
- Retirer peau et noyau de l'avocat, le couper en tranches et les ajouter au centre de l'assiette. Arroser de citron.
- Ajouter dessus les tranches de saumon
- Ciseler l'oignon blanc et ajouter les morceaux principalement sur le saumon.
- Egoutter les coeurs d'artichaut et en disposer quatre harmonieusement sur l'assiette.
- Ecaler l'oeuf dur, le couper en quartiers et les ajouter.
- Terminer par l'ajout des olives.. Saler et poivrer le tout
- Enfin, bien remuer la vinaigrette et arroser le tout avec.

