EN PETITES COUPELLES, LES DÉS DE SAUMON FUMÉ AUX 3 SAUCES

En petits dés dans des coupelles, le saumon fumé, et le tour est joué !

Préparation : 15 min
Personnes : 4 pers.

INGRÉDIENTS

- 250g de dos de saumon fumé
- 1 citron
- Huile d'olive
- 2 c à soupe de ciboulette ciselée
- 2 c à soupe de crème fraîche
- Graines de moutarde
- Sel
- Poivre du moulin

INSTRUCTIONS

1. Couper le saumon en dés.
2. Mélanger dans une première coupelle : 1/3 des dés de saumon avec les zestes du citron, 2 c à soupe d'huile d'olive et le poivre au moulin
3. Dans une seconde coupelle : 1/3 des dés de saumon avec la ciboulette, la crème fraîche, le jus d'1/2 citron et le poivre au moulin
4. Dans la dernière coupelle : 1/3 des dés de saumon, 1 c a soupe de graines de moutarde et poivre du moulin