

Salade saumon à la moutarde

Recette proposée par Nicolas, Raisonnable, Pour 2 personnes

Préparation: 20 minutes Cuisson: 25 minutes

Une recette simple et très rafraichissante. Vous pouvez aussi remplacer le saumon par du blanc de poulet...



Les ingrédients:

- 2 pavés de saumon
- 2 carottes
- 3 grains d'ail
- Tomates cocktail
- Un paquet de salade iceberg
- 2 cuillère à soupe de moutarde
- Huile d'olive
- Vinaigre balsamique
- Sel et Poivre

Comment faire:



1) Découper les deux pavés de saumon en cube. -



2) Mélanger le saumon et les deux cuillères à soupe de moutarde, et mettre au four dans un plat sur un papier sulfurisé à 200°C pendant 20 minutes environ. -



3) Préparer les légumes, peler et râper les carottes, couper les tomates en deux. Hacher l'ail. -



4) Le saumon est cuit une fois qu'il ne rejette plus d'eau sur le papier sulfurisé. -



5) Disposer sur une assiette tous les légumes préparés, assaisonner et mélanger le tout. Puis parsemer de morceau de saumon à la moutarde. Bon appétit... -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !