Saumon sur salade acidulée

Préparation: **5 min**

Ingrédients
Pour 1 personne

- 1 pavé de saumon bio
- 1 fenouil
- 2 branches d’aneth
- 2 c. à s. de jus de citron jaune
- 2 c. à s. d’huile d’olive
- Fleur de sel

1. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Posez le pavé de saumon sur le tamis du Vitaliseur et faites cuire 5 minutes.
3. Émincez finement le fenouil au couteau ou à l'aide d'une mandoline. Assaisonnez avec le jus de citron, l'huile d'olive, l'aneth ciselé et une pincée de fleur de sel.
4. Servez la salade de fenouil avec le pavé de saumon.

Une recette très facile et très rapide, 5 min de préparation et 5 min de cuisson, qui dit mieux ? Merci à Sabrina du blog Paris d'épices pour ce plat sain et équilibré.
Vous pouvez retrouver cette recette et beaucoup d'autres dans le magazine 95° #13 (printemps 2018).

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte

Recettes
Contact
CGV
Newsletter
+33 (4) 94 01 22 61
Mon compte
Recettes
Notre histoire
Contact
CGV
Newsletter
Facebook
Pinterest
Instagram