

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Saumon d'Ecosse et poireaux au curcuma



Imprimer

Commenter

Préparation: 5

Ingrédients

2

- 2 pavés de saumon sauvage
- 4 blancs de poireaux bio
- soja cuisine
- 1/2 c. à c. de curcuma
- sel rose de l'Himalaya
- poivre

1. Faire cuire les pavés de saumon et les blancs de poireaux effilés au Vitaliseur pendant 20 mn.
2. La sauce est réalisée à partir de soja cuisine et d'une cuillère à café de curcuma et poivre.

Une recette sans gluten ni lactose, riche en oméga 3!

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](#)