

SAUMON Fumé AUX POIRES

Vendredi 01 Janvier 2021

Une belle alliance :

Saumon fumé aux poires pour 6 personnes et 2 sp vert □ -0 spl
bleu □ -0 spv violet □ par part

*-quelques feuilles de salade**

*-300 g de saumon fumé coupé en tranches **

-3 petites poires

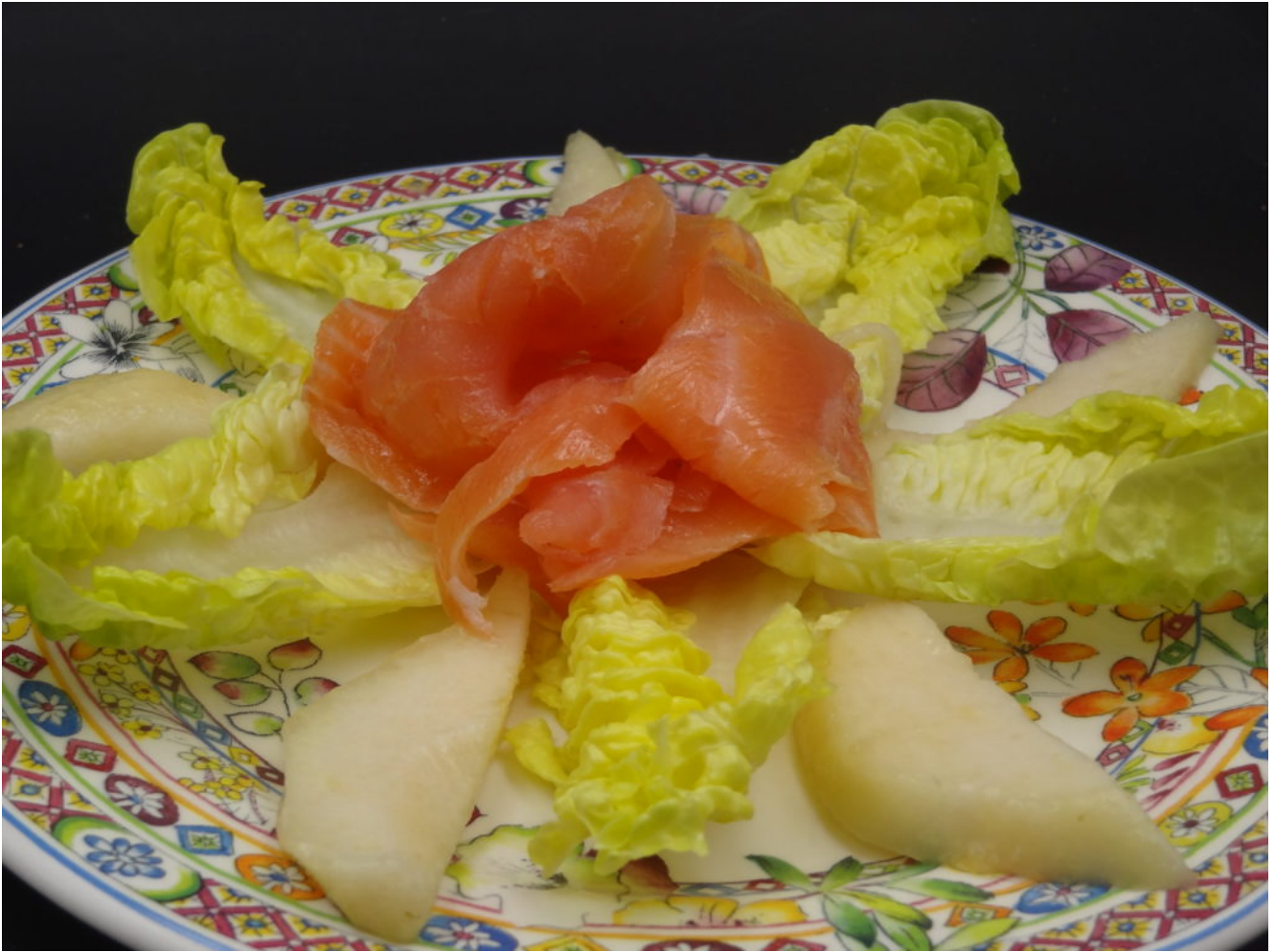
-1 citron jaune bio

Garnir 6 petites assiettes de feuilles de salade et de 50 g de saumon fumé au centre.

Peler les poires, les couper en 2, ôter les cœurs et les pépins et les citronner.

Couper les poires en fines tranches et les disposer en rosace autour du saumon.

Mettre au frais et sortir 15 minutes à température ambiante avant de servir.



Simplissime mais très goûteux.

C'est une de mes entrées de Noël.

Comptez 50 g de saumon par personne pour l'entrée et 100 g pour le plat principal mais qui n'a pas envie de se resservir ?

Très bonne année à toutes et tous

Lilou3158 : blog cuisine contrôlée by lilou light.fr

Tous droits réservés