



Suggestion de présentation

LA SALADE NORVÉGIENNE

↳ Ingrédients :



- Salade de mâche - 40 g
- Tranchettes de saumon fumé de Norvège - 100 g
- Segments d'orange et de pamplemousse - 50 g
- Poivrons lanières rouges et jaunes à l'huile - 20 g
- Tomates cerise - 35 g
- Carottes râpées - 15 g
- Petits pois - 8 g
- Sésame grillé - 2 g



↳ Progression de la recette :



1 / Préparer les segments d'agrumes et réserver.

2/ Cuire les petits pois à l'eau bouillante salée, égoutter et réserver.

3 / Montage : (*Vinaigrette à part*)

Dans une cup à salade, déposer la salade de mâche, égoutter les poivrons et les déposer autour, rajouter les segments d'agrumes en intercalant orange et pamplemousse. Faire une belle rosace avec le saumon et le déposer au centre de la salade. Parsemer de carottes râpées, de petits pois et couper des quartiers de tomates pour les disposer autour du saumon. Décorer de graines de sésame grillées. Réserver au frais.