

N°21

MARS

AVRIL

2004



Jardin à table

extrait page

35

Mesclun au saumon

Préparation : 15 min. - Cuisson : 5 min.

Ingrédients pour 4 personnes :

300 g de mesclun

200 g de filet de saumon

25 g de beurre

Paprika

La vinaigrette :

Le jus d'un citron

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Quelques brins de ciboulette

Sel, poivre

■ Détaillez le saumon en petits cubes. Dans une poêle, faites fondre le beurre. Ajoutez-y le saumon et faites-le revenir quelques minutes. Assaisonnez d'une pincée de paprika. Salez, poivrez.

■ Préparez la vinaigrette.

■ Lavez la salade. Mélangez le tout. Décorez avec quelques brins de ciboulette.



Riesling