

Salade-repas aux deux saumons



Préparation : 15 minutes
Temps total : 15 minutes
Portions : 4

³⁵ ¹⁷ Vinaigrette

³⁵
¹⁷ 45 ml (3 c. à soupe) d'Huile d'olive *Compliments*

³⁵
¹⁷ 30 ml (2 c. à soupe) de jus de lime

³⁵
¹⁷ 10 ml (2 c. à thé) de Miel *Compliments*

³⁵
¹⁷ 10 ml (2 c. à thé) de Moutarde préparée de Dijon aux graines entières *Sensations par Compliments*

³⁵
¹⁷ 60 ml (1/4 tasse) de fines herbes fraîches Mélange pour fruits de mer *Compliments*, hachées finement

³⁵
¹⁷ 1 gousse d'ail, hachée finement

³⁵
¹⁷ Sel et poivre , au goût

³⁵ ¹⁷ Salade

³⁵
¹⁷ 1,5 L (6 tasses) de mesclun Mélange San Marino Attitude Fraîche, légèrement tassé

³⁵
¹⁷ 20 tomates cerises, coupées en deux

³⁵/₁₇ 4 concombres libanais, coupés en demi-rondelles

³⁵/₁₇ 60 ml (1/4 tasse) de croûtons maison ou du commerce

³⁵/₁₇ 200 g (7 oz) de saumon cuit

³⁵/₁₇ 1 paquet de 140 g de saumon fumé coupé en languettes

³⁵/₁₇ 1 lime, coupée en quartiers

Méthode

1. Dans un petit bol, mélanger l'huile d'olive, le jus de lime, le miel, la moutarde, les fines herbes et l'ail. Saler et poivrer au goût. Réserver.
2. Dans un grand bol, mélanger le mesclun, les tomates, les concombres et les croûtons. Ajouter la vinaigrette réservée et mélanger pour bien enrober.
3. Ajouter le saumon cuit et le saumon fumé. Mélanger délicatement.
4. Répartir dans quatre assiettes et garnir d'un quartier de lime.

Variante :

³⁵/₁₇ Ajouter des câpres pour une obtenir une saveur plus relevée!

³⁵/₁₇ Si on aime beaucoup les fines herbes, ne pas hésiter à ajouter les herbes du Mélange pour fruits de mer *Compliments* dans la salade également. Il suffit de les hacher grossièrement et de les combiner au mélange de laitues.

Truc :

³⁵/₁₇ La prochaine fois que vous préparerez votre recette préférée de saumon, profitez-en pour cuisiner un filet de plus. Ainsi, vous aurez suffisamment de restes pour concocter cette délicieuse salade le lendemain!

³⁵/₁₇ Si vous ne trouvez pas de Mélange pour fruits de mer *Compliments*, remplacez-le par une même quantité de ciboulette, d'aneth et d'estragon mélangés en parts égales.