

SALADE PRINTANIÈRE AU SAUMON FUMÉ DES ÎLES FÉROÉ



*Une salade complète pour se faire plaisir
avec les ingrédients des Delikatessen Kaviari*

SALADE PRINTANIÈRE AU SAUMON FUMÉ DES ÎLES FÉROÉ

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 100 g de **riz noir***
- 250 g de haricots verts
- 250 g de fraises
- 4 œufs
- 1 poignée de **noisettes torréfiées bio***
- 4 fines tranches de **saumon fumé des îles Féroé***
- 4 c. à s. de **sauce à l'aneth bio***
- 2 c. à s. de **sésame torréfié au yuzu***
- **Fleur de sel***
- Poivre
- **Crackers Kaviari** pour servir*

Mise en jambes

Faites cuire le riz 35 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée. Équeutez les haricots verts, coupez-les en 2 et faites-les cuire à la vapeur 7 à 10 minutes puis plongez-les dans un saladier d'eau froide quelques minutes. Égouttez-les. Équeutez les fraises et coupez-les en 4, cassez les noisettes, coupez les tranches de saumon en larges lanières.

Suite logique

Égouttez le riz et rincez-le sous l'eau froide. Égouttez bien à nouveau. Plongez les œufs dans une casserole d'eau bouillante et comptez 6 à 7 minutes de cuisson selon leur grosseur. Plongez-les aussitôt dans un saladier d'eau froide pendant 5 minutes. Écalez-les délicatement sans les percer.

Bel effet pour bonne mine

Assemblez les haricots avec le riz et les fraises, mélangez-les avec la sauce à l'aneth, de la fleur de sel et du poivre. Répartissez la salade dans 4 bols, saupoudrez de sésame au yuzu, de noisettes puis ajoutez les œufs mollets et les lanières de saumon. Servez aussitôt avec les crackers Kaviari et le monde sera plus joli !

