

# CLOVER LEAF : Morceaux de Saumon Sockeye, cubes de mangue, tomates italiennes, edamame, vinaigrette à l'huile de citron, coriandre fraîche

Recette pour 4 personnes



## Description

Dans une jolie petite assiette noire en terre cuite à bords droits, un mix de salade très coloré à base de saumon, aux saveurs citronnées.

## Ingrédients

### Salade de Saumon Sockeye

- 2 Boite(s) Saumon sockeye clover leaf
- 1 Unité(s) Mangue fraîche
- 2 Unité(s) Tomates italiennes
- 125 Gr Edamame (fèves de soya)
- 4 Branche(s) Coriandre fraîche
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Vinaigrette de citron

- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 25 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 1 Unité(s) Zeste(s) de citron
- 150 Ml Huile d'olive
- Sel et poivre
- Huile d'olive

## Préparation

- Temps de préparation **25 mins**

### Mise en place

Dans une casserole d'eau bouillante et salée, plongez les edamame environ 3 minutes. Égouttez-les et plongez-les dans un bassin d'eau froide avec de la glace. Effeuillez la coriandre. Épluchez et coupez la mangue en grosse brunoise. Découpez la chair de tomate en brunoise. Ouvrez et égouttez les boîtes de saumon.

### La vinaigrette au citron

Dans un bol, mélangez la moutarde et le vinaigre, assaisonnez, ajoutez les zests de citron. À l'aide

d'un fouet, incorporez l'huile d'olive.

### Le mix de la salade

Rassemblez tous les ingrédients transformés dans un bol, ajoutez la vinaigrette et mélangez délicatement. Gardez quelques feuilles de coriandre pour finaliser votre assiette.

**Bon appétit!**