



Aumônière de saumon clémentine

Phase : d'Attaque, Active, Stabilisation

Par portion | Apports de référence %

Énergie	Matières grasses	Acides gras saturés	Glucides	Sucres	Protéines	Sel
119 kcal	6,2 g	2,68 g	5,6 g	4,8 g	10,2 g	1,00 g
6%	7%	6%	1%	5%	19%	20%

Difficulté : ★★★★★

Coût : ★★★★★

Catégorie
Entrée

Prêt en
15 min

Cuisson
00 min

Ingrédients

Pour 1 personne

- 1 grande tranche de saumon fumé
- 1 cuillère à café d'oeuf de saumon
- ½ clémentine coupée en quartiers
- ½ citron vert
- 1 cuillère à soupe de Ricotta
- 1 longue tige de ciboulette
- Quelques brins d'aneth
- Poivre et sel

Préparation

1. Coupez les quartiers de clémentine en 4. Mélangez délicatement ensemble la clémentine, les oeufs de saumon et la ricotta dans un bol. Salez, poivre.
2. Ajoutez les brins d'aneth et un filet de jus de citron vert. Mélangez. Placez la garniture au centre de la tranche de saumon.
3. Réalisez une aumônière en la refermant à l'aide d'une tige de ciboulette.