Salade de poissons gras

07/11/2019 à 10h19

Par La Fondation PiLeJe

Temps de préparation : 15 min

Pour 2 personne(s)

Ingrédients :

- 150 g de saumon fumé
- 60 g de filets de maquereau fumé
- 60 g de filets de hareng fumé
- 200 g d'abricots secs
- 50 g de noix
- 1 sachet de ciboulette fraîche
- 20 cl de citron
- Huile d'olive et huile de colza

Préparation :

- Coupez les poissons en fines tranches et les abricots en petits dés et versez-les dans un saladier;
- Emiettez les noix et ciselez la ciboulette. Ajoutez-les à la préparation.

Assaisonnement

- Mélangez dans un bol le jus de citron et 6 cuillères à soupe d'un mélange d'huiles d'olive et de colza;
- Versez la sauce dans la salade et mélangez.