



Carpaccio de saumon aux câpres



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

350 grammes de saumon fumé (ou gravad lax en paquet)

1 petit bocal de caprons

cresson

1 oignon rouge

1 poignée de pistaches

huile d'olive

1 citron

sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Répartissez le saumon dans 6 assiettes.
- 2.** Garnissez-le de caprons, de cresson, d'oignons rouges et de pistaches. Aspergez d'huile d'olive et de jus de citron.
- 3.** Salez et poivrez.