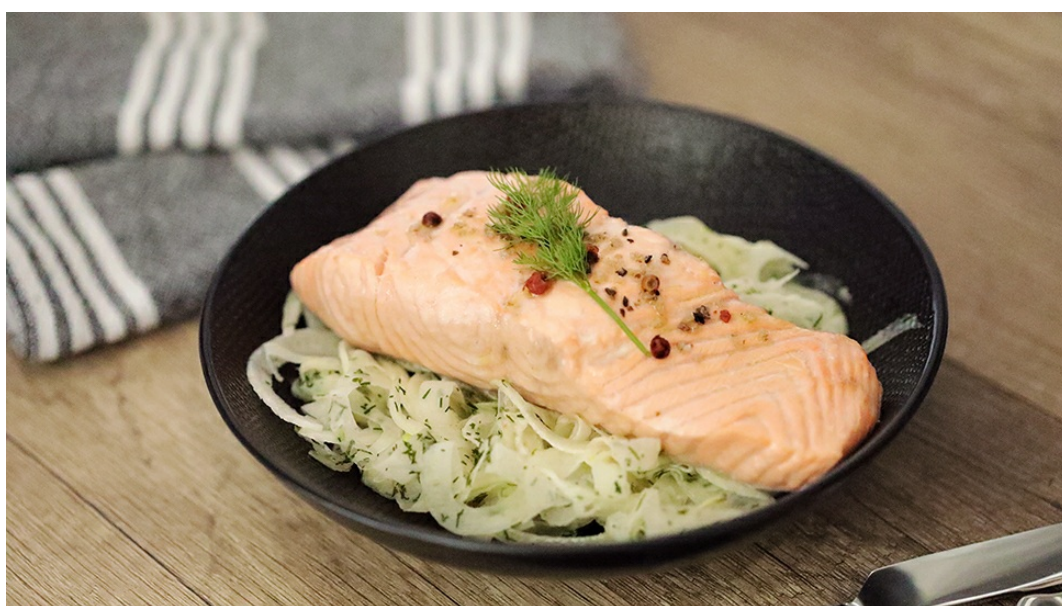


Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Saumon sur salade acidulée



Imprimer



Commenter

Préparation: **5 min**

Ingrédients Pour 1 personne

- 1 pavé de saumon bio
- 1 fenouil
- 2 branches d'aneth
- 2 c. à s. de jus de citron jaune
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Fleur de sel

1. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Posez le pavé de saumon sur le tamis du Vitaliseur et faites cuire 5 minutes.
3. Émincez finement le fenouil au couteau ou à l'aide d'une mandoline. Assaisonnez avec le jus de citron, l'huile d'olive, l'aneth ciselé et une pincée de fleur de sel.
4. Servez la salade de fenouil avec le pavé de saumon.

Une recette très facile et très rapide, 5 min de préparation et 5 min de cuisson, qui dit mieux ? Merci à Sabrina du blog [Paris d'épices](#) pour ce plat sain et équilibré.

Vous pouvez retrouver cette recette et beaucoup d'autres dans le [magazine 95° #13](#) (printemps 2018).

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

Mon compte

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)