

Carpaccio de saumon, quinoa noir et gouttes de poivrons

 sabarot.com/actualites-et-recettes/carpaccio-de-saumon-quinoa-noir-gouttes-de-poivrons/

Sabarot Wassner

7 juillet 2017



Pour 2 personnes



De 30 à 45 minutes



Facile

Imprimer

Ingrédients

- Un pavé de saumon frais
- 100g Quinoa noir Sabarot
- Gouttes de poivrons
- 1 pêche
- 1 citron jaune
- 1 citron vert
- 1 avocat
- Quelques radis
- ¼ de piment vert
- Feuilles de menthe
- ½ oignon rouge
- 15ml de vinaigre blanc

Préparation

1. Découpez en fines tranches les radis, les pêches et le piment vert. Découpez l'avocat en cubes et hachez finement les feuilles de menthe.
2. Découpez le saumon en carpaccio puis le déposer dans une assiette.

Pour la marinade :

Versez un filet d'huile d'olive sur le saumon, le jus d'1/2 citron vert et d'1/2 citron jaune, salez, poivrez et ajoutez du piment d'espelette ainsi que les feuilles de menthe hachées.

Pour la vinaigrette :

1. Mélangez l'huile d'olive, le jus d'1/2 citron vert, salez et ajoutez du piment d'espelette. Réservez.
2. Faire cuire le quinoa noir comme indiqué sur l'emballage (environ 10 mn).

Pour les pickles d'oignons rouges :

1. Pelez les oignons puis les émincer en rondelles. Dans une casserole versez 50ml d'eau, le vinaigre, le sel et le poivre. Portez à ébullition. Ajoutez les oignons rouges, puis attendre la reprise de l'ébullition et laissez bouillir 8 minutes.
2. Dresser en alternant quinoa noir, saumon, gouttes de poivrons, pickles d'oignons rouges, pêche, avocat, radis, piment vert, puis versez un filet de vinaigrette.

A déguster bien frais.

Vous souhaitez imprimer cette recette ? Pendant la prévisualisation, pensez à cliquer sur les éléments que vous souhaitez supprimer pour une impression sur mesure !