



# Saumon de Norvège cuit à l'unilatérale, sauce tarama et oeufs de saumon

Scannez-moi !\*



EVENEMENT

TEMPS DE PREPARATION

2  10 min.

■ 2 pavés de saumon de Norvège avec la peau de 150 g à 200 g ■ 2 cuillères à soupe de tarama ■ 1 petit bocal d'oeufs de saumon de Norvège ■ 2 cuillères à soupe de crème liquide entière ■ 1/2 concombre ■ 1 citron vert ■ 2 branches d'aneth ■ Huile ■ Sel, poivre du moulin

SAINT-VALENTIN SAINT-VALENTIN SAINT-VALENTIN



- Salez et poivrez. Mélangez le tarama avec un peu de crème liquide entière et le jus d'un demi-citron. Lavez le concombre puis coupez-le en fines rondelles. Faites chauffer une plaque en fonte à feu vif. Huilez la peau des pavés et déposez-les côté peau une fois la plaque bien chaude. Faites cuire 1 min. puis baissez le feu, poursuivez la cuisson 6 à 8 min. selon l'épaisseur.
- Terminez la cuisson en retournant le saumon de Norvège côté chair et faites-le ainsi cuire encore 2 min. Dans un bol, mélangez le concombre avec de la sauce au tarama. Coupez deux rondelles dans le demi-citron restant. Déposez le pavé de saumon de Norvège côté peau visible sur un lit de concombre. Décorez avec une branche d'aneth, des œufs de saumon de Norvège et servez immédiatement !

**Que boire avec ?** Crémant d'Alsace

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

recettes

**Auchan**  
Vivons mieux. Vivons moins cher.