



BROCHETTE DE SAUMON CAMPAGNARDE

MATIÈRES PREMIÈRES

110 gr - Saumon
15 gr - Saumon fumé
60 gr - Tomate crue

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

15 gr - Marinade Campagnarde PUR & NATUR (Réf : AR02561)

Matériel pour la confection :

Pique à brochette en inox de 250 mm (Réf : 44326)

PRÉPARATION

1) Préparation des ingrédients :

Découper le saumon en cubes de 30 gr.

Couper le saumon fumé en 4 morceaux.

Laver, couper la tomate en 4 quartiers et épépiner.

Mélanger les cubes de saumon avec la Marinade Campagnarde PUR & NATUR .

2) Montage sur pique à brochette :

Démarrer le montage de la brochette par la tomate puis le saumon fumé et le cube de saumon et répéter l'opération 3 fois.

CUISSON

À la poêle, plancha, au barbecue : cuisson 5 min en les retournant régulièrement.

Four: 5 à 7 min à 160°C.



Suggestion d'accompagnement :

En froid: Salades de légumes ou en chaud: Purée, riz, pâte, légumes...