



HOT SAUMON GRAVELAX

Avec KIRI® BIO KIRI® TARTINE & CUISINE

Par Yoni Saada

€ Coût/portion: € 1.80

🕒 Préparation: 15 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

- 60 g de saumon gravelax bio
- 1 pain hot dog
- 2 cuillères à soupe Kiri bio
- 1 botte de persil
- 1 botte d'aneth
- 1 botte Cerfeuil
- 1 échalote
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 citron vert bio
- 1 cuillère à café de flocon de piment

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Tailler le pain en deux
2. Tailler le saumon gravelax en carpaccio finement
3. Ciseler l'échalote
4. Réaliser une salade avec le persil, l'aneth et le cerfeuil
5. Mélanger Kiri® Bio avec l'échalote, les zestes et le jus de citron ainsi que l'huile d'olive
6. Monter le hot saumon, disposer le mélange de Kiri® Bio dans le pain (bien étaler), ajouter le saumon taillé puis la salade d'herbes. Terminer avec les flocons de piment.

Les conseils et astuces de Yoni Saada

1. Vous pouvez remplacer le saumon Gravelax par du saumon fumé pour plus de facilité
2. Le Kiri® Bio rend beaucoup plus léger ce hot Dog qu'une mayonnaise qui serait un classique.

