

Verrine de Saumon Mariné et Dés de Mangue - Ananas

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|---------------------------------|-------------|
| - Saumon | 200g frais |
| - Citrons | le jus d'½ |
| - Miel | 1 c à soupe |
| - Aneth | |
| - Mélange Ananas-Mangue Surgelé | 2 c à soupe |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Enlevez la peau du saumon frais si nécessaire. Coupez-le en petits dés.
- Placez-les dans un petit saladier puis arrosez avec le jus de citron, le miel et saupoudrez d'aneth. Salez un peu et poivrez. Filmez et réservez au frais.
- Taillez le mélange de mangue-ananas en petits cubes.
- Lorsque le jus de citron a cuit le saumon, ajoutez les cubes de fruits au poisson.
- Répartissez dans des verrines et servez bien frais.

