



Truite saumonée enverrinée

13/06/2018 à 08h15

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 10 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 1 petit concombre
- 2 grosses tomates
- 2 belles tranches de truite saumonée
- 2 cuillères à soupe d'huile colza/olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- Coriandre hachée fraîche ou surgelée
- Sel et poivre

Préparation :

- Pelez le concombre, puis coupez-le, ainsi que les tomates et la truite, en petits dés;
- Dans un bol, mélangez l'huile, le vinaigre, la coriandre, le sel (peu), le poivre, puis versez cette préparation sur les dés de concombre et de tomates;
- Remplissez ensuite les verrines avec une couche du mélange de légumes, une couche des dés de truite et ainsi de suite;
- Terminez en décorant avec une feuille de coriandre fraîche ou, à défaut, de basilic frais.