



Saumon en duo

27/05/2014 à 14h04

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 5 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

300gr de saumon cru frais ou décongelé
2 tranches de saumon fumé

Préparation :

Coupez le saumon cru en cubes, et le saumon fumé en petits morceaux.

Alternez sur un pic à petite brochette des cubes de saumon frais et des petits morceaux de saumon fumé. Faites cuire 5 minutes à la vapeur. Versez un filet d'huile d'olive et de citron ou un macérat citron/olive/colza ou estragon/olive/colza ou accompagnez les avec la sauce estragon ou ciboulette.