



Seafood Maison

SALADE DE PETITS POIS ET OEUFS
DE SAUMON SAUVAGE



IDÉES RECETTES

Seafood Maison

Salade de petits pois et œufs de saumon sauvage

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

600g de petits pois frais • **250g d'œufs de saumon sauvage** •
herbes fraîches : menthe, estragon • huile d'olive Alexis Munoz •
poivre du moulin • fleur de sel

Écossez les petits pois et faites les cuire 3-5 minutes dans l'eau bouillante.

Égouttez et passez-les dans l'eau glacée.

Déposez les œufs de saumon sauvage sur les petits pois. Parsemez
d'herbes fraîches.

