

SALADE DE CONCOMBRE AU SAUMON

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 2 pots de faisselle à 0 % de 125 g chacun
- ¼ de concombre
- ¼ d'oignon rouge
- 1 tranche de saumon fumé

Recette :

1. Egouttez la faisselle.

2. Epluchez le concombre. Découpez le concombre en petits dés et hachez l'oignon rouge. Découpez le saumon fumé en lamelles.

3. Dans un récipient, mélangez la faisselle, le concombre, l'oignon et le saumon fumé. Salez, poivrez à votre convenance.