Salade de roquette avec tartare de saumon



Produits Bresc utilisés



Bresc Poivrons émincés et marinés 1000g



Bresc Tapenade de tomates 1000g

Ingrédients

4

- 1 barquette de roquette
- 300 g de filet de saumon frais
- 1 citron
- 4 œufs
- 100 g de flocons de parmesan
- 80 g de pignons de pin
- poivre et sel
- 1 dl d'huile d'olive
- 50 g de peperoni marinati Bresc
- 50 g de tomates tapenade Bresc

Méthode de préparation

Faire griller les pignons de pin dans une poêle sèche. Couper grossièrement le tartare de saumon et le faire mariner avec le zeste et le jus de citron, le poivre, le sel et un peu d'huile d'olive. Préparer une vinaigrette à la tapenade de tomates, le marinati et le reste de l'huile d'olive. Pocher les œufs. Préparer la roquette avec une partie de la vinaigrette.
Préparer la salade, servir les œufs sur le saumon et saupoudrer de poivre, de sel, de parmesan, de pignons de pin et terminer avec de la vinaigrette.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000