

Salade de concombres et saumon fumé



ingrédients

Pour 4 Personnes
Préparation: 20 minutes

- 1 gros concombre
- 2 poignées de laitue
- 1 oignon nouveau, coupé en rondelles
- 150 g de saumon fumé en tranches
- 2 CAS d'aneth haché
- 1 petite gousse d'ail écrasée
- 1/2 tasse de yaourt nature
- sel et poivre



Préparation

1. Lavez le concombre et coupez-le en tranches verticales avec un éplucheur de légumes.
2. Mélanger le yaourt, l'ail écrasé et l'aneth haché. Assaisonner avec du sel et du poivre.
3. Mettez les feuilles de laitue lavées et séchées sur une assiette, puis des tranches de concombre, et enfin les tranches de saumon. Répartir les rondelles d'oignons au dessus et verser la vinaigrette au yaourt sur le tout.