

Carpaccio de saumon



4 personnes



15 minutes



Facile

Ingrédients

- 200 g de saumon
- Câpres
- Oignons verts
- Basilic
- Sel
- Piment d'espelette
- Huile d'olive
- 2 tomates

Préparation

Couper les tomates en petits carrés puis disposer sur l'assiette.

Couper le saumon en fines lamelles puis poser sur le lit de tomate.

Ciseler les herbes puis parsemer dessus, puis assaisonner avec le sel, le piment d'espelette, disposer quelques câpres.

Verser généreusement de l'huile d'olive.