

## ***EMINCE DE SAUMON CRU EN SALADE***

### Ingrédients pour 10 personnes

- 600 g de filet de saumon cru
- 1,5 kg de pommes de terre « Roseval »
- 200 g d'épinards crus

#### Marinade :

- 50 g de câpres
- 50 g d'échalotes hachées
- 15 g de ciboulette ciselée
- 12 cl de jus de citron
- 18 cl d'huile d'olive
- 5 ml de tabasco
- 12 g de sel fin

### Préparation

- Cuire les pommes de terre avec la peau.
- Confectionner la marinade.
- Emincer le saumon en fines lamelles.
- Couper les épinards en chiffonnade.
- Eplucher les pommes de terre, les couper en rondelles, puis les disposer en rosace au centre de l'assiette.
- Disposer la chiffonnade sur le pourtour de l'assiette.
- Placer les lamelles de saumon du centre vers le bord, puis napper avec la marinade et décorer avec des bâtonnets de ciboulette.