



### ASTUCE DU CHEF

Ajoutez des épices  
Cajun dans la vinaigrette  
pour apporter de  
l'originalité à votre  
salade !

# SALADE AU SAUMON, QUINOA, AVOCAT ET POMME VERTE

avec les Dés de Boursin® Surgelé

PRÉPARATION : 20 MINUTES | COÛT POUR 1 SALADE : €€€€€€

## INGRÉDIENTS POUR 1 PERSONNE



40 g  
de quinoa



Quelques  
feuilles de laitue



1 avocat



1 pomme verte  
(type Granny Smith)



40 g de saumon  
mariné coupé en  
dés



30 g de Dés de  
Boursin® Surgelé

### Assaisonnement :



3 c. à s.  
d'huile d'olive



1 c. à s. de  
jus de citron

## PROGRESSION DE LA RECETTE

- 1 Faire cuire le quinoa 15 à 20 minutes et le laisser refroidir.
- 2 Laver et égoutter les feuilles de laitue et les disposer dans le fond de votre support.
- 3 Découper l'avocat et la pomme en dés.
- 4 Une fois bien refroidi, disposer le quinoa sur la laitue ainsi que le saumon mariné, les dés de pomme verte, les dés d'avocat et les Dés de Boursin® Surgelé sans décongélation préalable.
- 5 Assaisonner avec l'huile d'olive et le jus de citron.

