Recette facile

TARTARE DE SAUMON ET AGRUMES

- **Énergie** : 155 kcal
- **Protéines** : 20.1 g
- **Lipides** : 6.8 g
- **Glucides** : 5.2 g

iSIS DIABÈTE

INGRÉDIENTS

- 300 g de saumon frais qualité sashimi.
- 1 orange + 1 clémentine (segments).
- 1 échalote.
- 1 c. à café d'huile d'olive.
- Aneth, poivre, huile.

ÉTAPES

1. Couper le saumon en petits dés.
2. Ajouter échalote, agrumes, huile, aneth, poivre.
3. Mélanger, réfrigérer 20 min.