****

**Palet Salma et salade fraîcheur**



Temps de préparation 15/20 Minutes

Repos 1/4 heure

Cuisson: néant

*Ingrédients pour 4 personnes*

* 4 Palet Salma
* 1 petite botte de radis
* 2 sucrines
* 2 concombres Noa (ou un demi concombre)
* 50 g de jeune cresson
* 2 c à soupe d’aneth ciselé
* 30 g d’herbes  (cerfeuil, aneth, menthe)
* 4 tranches de pain de mie
* 1 citron pressé
* Le zeste d’un citron vert
* Le zeste d’un citron jaune
* 15 câpres (ou fleurs de câpres)

@Salma

Photographe : Patricia Kettenhofen

* 2 pamplemousses
* Huile d’olive
* Sel et poivre

*Préparation*

* Couper les tranches de pain de mie en cube et les dorer à la poêle. Saler et poivrer, réserver.
* Dans un bol, combiner le zeste des citrons, l’huile d’olive, l’aneth ciselée, le sel et le poivre.
* Badigeonner largement les palets Salma et laisser au frais.
* Réserver la marinade et ajouter le jus de citron.
* Laver les herbes, le cresson et les feuilles de sucrine. Les sécher et réserver.
* Nettoyer les radis et garder quelques jolies feuilles que l’on aura lavées et séchées. Émincer les radis.
* Couper les concombres en fines tranches.
* À l’aide d’un couteau, couper à vif les pamplemousses, prélever les segments.
* Disposer les palet Salma au centre des assiettes.
* Répartir les feuilles de sucrine, radis et cresson, les tranches de radis et concombres, les segments de pamplemousse autour du saumon Salma.
* Parsemer la salade de câpres et d’herbes délicatement ciselée.
* Entourer les pavés Salma de petits croutons.
* Au moment de servir, émulsionner la marinade citronnée, verser sur la salade
* Ajuster l’assaisonnement en parsemant de fleur de sel et de poivre fleur (baies rouges)

Le cresson peut être remplacé par de la roquette

**Produit Salma utilisé : Palet Salma**

**Le Palet Salma**

****

Le Palet Salma est découpé à la main, hâché et moulé à la main à la manière d’un tartare coupé au couteau moins de 4 heures après la pêche. Il est élaboré à partir des parties les plus nobles de la longe SALMA. 100% naturel, il ne contient que du saumon, sans aucun ajout : c’est un produit unique et sain. Il est à déguster cru ou saisi à la poêle ou au grill 2 minutes de chaque côté à feu très vif pour bien le dorer à l’extérieur et garder la couleur orange de son cœur.

Prix de vente conseillé : 12€ (2 palets de 130 g)

Points de vente : GMS, La Grande Épicerie de Paris

**Ce visuel est libre de droit sous réserve de la mention « Salma » dans la liste des ingrédients, ainsi que :**

**Crédit photo : Salma**

**Photographe : Patricia Kettenhofen**

**Contact presse**

Clothilde Tupin – [clothilde@cabcommunication.fr](mailto:clothilde@cabcommunication.fr) - 01 41 41 60 65 / 06 07 16 73 78

Florence Mazo-Koenig – florencemazo@gmail.com - 06 62 08 24 02