



## POUR 6 PERSONNES :

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 0 minutes

### Ingrédients :

- 6 tranches de Saumon Labeyrie Grande Tradition
- 1 concombre
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 pincée de coriandre moulue
- 12 baies roses
- 12 pluches de cerfeuil

## FLEURS DE CONCOMBRE ET SAUMON

### ETAPES DE PREPARATION :

Mélanger le vinaigre, le sucre, le sel et la coriandre.

Laver le concombre et le couper en 12 rondelles d'1/2 cm. A l'aide d'un emporte-pièce, découper de petites fleurs dans les rondelles de concombre.

Laisser mariner 15 minutes le concombre dans le mélange au vinaigre.

Superposer trois tranches de saumon, les découper en fleurs comme le concombre. Répéter l'opération avec les 3 autres tranches de saumon.

Egoutter et sécher au papier absorbant les fleurs de concombre. Y déposer les fleurs de saumon et décorer d'une baie rose au centre et d'une pluche de cerfeuil.