



4 PERS.



PRÉPARATION  
15 MIN



12 NERGI®



AUCUNE  
CUISSON



BUDGET  
MOYEN



REPOS  
3 H



## INGRÉDIENTS

- **1 barquette de NERGI®**
- 400 g de filet de saumon cru sans peau
- 150 g de gros sel
- 50 g de sucre
- 10 framboises
- 10 myrtilles
- 80 g de crème épaisse
- 1 cuillère à café de moutarde de Meaux
- 1 cuillère à café de miel
- Sel, poivre



## SAUMON MARINÉ, NERGI® ET CRÈME AIGRE DOUCE



## RECETTE

- Mélanger le sel et le sucre. Déposer la moitié de ce mélange dans une assiette creuse. Y déposer le filet de saumon et recouvrir avec le reste du mélange. Réserver ainsi 3 à 4 heures.
- Rincer le filet à l'eau froide et sécher à l'aide d'un linge. Tailler en tranches d'1/2 centimètre. Saler, poivrer.
- Mélanger la crème, la moutarde, le miel. Ajouter 4 framboises, 4 myrtilles, 4 NERGI® coupés en deux.
- Dresser harmonieusement les tranches de saumon mariné. Décorer avec le reste des fruits et servir la crème à part.

**Nergi**  
Le baby kiwi à grignoter



[nergi.info](http://nergi.info)

[facebook.com/nergi.babykiwi](https://facebook.com/nergi.babykiwi)