

## Mayonnaise de saumon

Pour 4 personnes.

1 boîte de saumon, 4 œufs durs, 4 tomates, 200 g de crevettes, une laitue, un peu de persil, de la mayonnaise ou une vinaigrette.

Laisser égoutter le saumon et le diviser en morceaux.

Peler les tomates et les couper en rondelles. Nettoyer, laver et sécher les feuilles de laitue.

Préparer soit une mayonnaise soit une vinaigrette.

Disposer le saumon au centre d'un plat de service. L'entourer des tranches de tomates, pour finir avec les feuilles de laitue. Garnir avec les œufs durs coupés en quatre et parsemer de crevettes. Servir la sauce en saucière.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur