Salade mixte

Préparation par assiette

Dans une grande assiette creuse et sur un lit de jeunes pousses d'épinard, disposez ça et là des feuilles d'endives rouges ciselées, des morceaux d'ananas du saumon fumé en lamelles, des suprêmes de pamplemousse, du saumon gravlax en petits morceaux des groseilles , des crevettes roses , 3 filets de canard fumés ,quelques fraises pour la déco ,et pour terminer des feuilles d'endives rouges disposées sur le bord de l'assiette ,quelques brins de persil plat ciselé , puis versez quelques gouttes de vinaigrette au vinaigre balsamique

---

Cette préparation vous allez l'accompagner, d'un sorbet concombre estragon

Dégorgez ½ concombre dans du sel ½ h l'égouttez et le réduire en purée en le mixant, puis ajoutez-le dans 2 yaourts natures avec 1 c à soupe d'estragon ciselé, sel poivre, fouettez en chantilly 10 cl de crème fleurette entière, ajoutez là au mélange précédent mélangez puis mettre le récipient au congélateur environ 2 h ensuite servez une boule de ce sorbet dans une coupelle

Il ne vous reste plus qu'a déguster