Salade au saumon tandoori avec trempette au yaourt

Ingrédients

4

- 300 g de filet de saumon
- 200 g de yaourt grec
- 150 g d'épinards jeunes
- 100 g de Tikka masala Bresc
- 100 g de Peperoni marinati Bresc
- 20 g de menthe, hachée
- 20 g de coriandre, hachée
- 20 g d'amandes effilées
- 10 g de Madras Bresc
- 2 pains naan
- 1 citron
- 0,5 doubeurre (courge butternut)
- 0,5 mangue
- sel et poivre

Produits Bresc utilisés

Madras 450g

Poivrons émincés et marinés 1000g

Tikka masala 450g

Méthode de préparation

Préchauffer le four à 180 . Couper la doubeurre en morceaux et la faire mariner avec l'huile, le poivre, le sel et la moitié de Madras. Faire griller au four jusqu'à faire bien dorer, environ 15 minutes. Faire griller en même temps les amandes effilées.

Cuire un instant les pains naan. Allumer le barbecue ou le gril. Mélanger le zeste de citron avec le reste de Madras, le yaourt et la moitié de la menthe et de la coriandre. Faire mariner le saumon avec le Tikka masala.

Faire griller le saumon de tous les côtés et garnir de salade d'épinards, de mangue et de doubeurre. Servir le saumon sur ce canapé de salade. Arroser de vinaigrette et garnir du reste des herbes et de pepperoni. Servir le pain naan séparément.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000