



Cuisiner en solo : Salsa de mangue et saumon en 3 variations

30 MIN. ET MOINS - ACCOMPAGNEMENTS - POISSONS - RECETTES - REPAS - SAUCES ET CONDIMENTS



NOMBRE DE PORTION : 3

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 grosse mangue coupée en cubes
- 1 demi-concombre libanais pelé et coupé en petits cubes
- ¼ de poivron de couleur en petits cubes
- 2 c. à soupe d'oignon rouge haché finement
- 2 c. à soupe de coriandre haché
- Fleur de sel
- Poivre du moulin
- Vous aurez besoin d'un morceau de filet de saumon bien frais d'environ 400g.

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients ensemble à l'exception du saumon dans un bol et assaisonner de fleur de sel et de poivre au goût.