

# les recettes d'Alice

## Salade de concombre et de saumon au gingembre



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



3 minutes



facile

### Ingrédients

1 petit concombre  
2 c à c de vinaigre d'alcool  
2 granny smith  
1 c à c de c gingembre  
1 jus de citron

1 c à de ciboulette ciselée  
200 gr de saumon fumé  
10 cl de crème liquide

### Matériel nécessaire

1 mandoline

### Préparation et réalisation

1- Eplucher le concombre, le couper en deux, supprimer les graines et le tailler en fines lamelles à la mandoline. Laver les pommes et les couper en quatre, enlever les pépins et les tailler en fines lamelles aussi à la mandoline puis les citronner.  
2- Plonger les concombres 3 min dans une casserole d'eau salée et additionnée de vinaigre, les égoutter ensuite et les faire refroidir.  
3- Fouetter légèrement la crème pour qu'elle prenne un peu de volume, l'assaisonner. Réunir les concombres, les pommes, la ciboulette, le gingembre en poudre et verser dessus la crème.

### Conseils et astuces

Alice Délice

