

## SAUMON MARINES AUX RADIS

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com)

Facile	Coût faible
Préparation : 10 minutes	Cuisson : 0 minute
Pour 4 personnes	1 plat creux, 1 robot ou une mandoline

### **Ingrédients :**

500 gr de filet de saumon frais  
1 botte de radis  
1 citron  
2 cuillère à soupe d'huile d'olive  
Sel, poivre

### **Préparation :**

- 1 - Eliminer les éventuelles arêtes sur les filets de saumon avec une pince à épiler, puis le couper en petits carrés.
- 2 - Les étaler au fur et à mesure dans un plat creux. Saler et poivrer, arroser de jus du citron et d'huile d'olive. Couvrir d'un film étirable et placer 15 min au réfrigérateur.
- 3 - Entre-temps, émincer le radis et le couper en très fines tranches régulières.
- 4 - Disposer le saumon à votre manière sur des assiettes fraîches.
- 5 - Compléter chaque assiette avec des lamelles de radis. Décorer éventuellement avec des zestes de citron et des herbes fraîches et servir très frais.