

## *Salade Saumon Mangue*



### Ingrédients :

- . de la mâche
- . 1 mangue
- . du saumon frais
- . Salade de fleurs [Terre Exotique](#)
- . huile d'olive A.O.C [Moulin de Velaux](#)
- . vinaigre balsamique
- . sel de Guérande [Le Guérandais](#)
- . poivre

Faire cuire le saumon frais au court bouillon ou à la vapeur dans un cuit-vapeur. Laisser refroidir.

Peler une mangue et la couper en tranches. Réserver.

Dans un plat disposer la mâche avec le saumon froid et les tranches de mangue.

Faire une vinaigrette avec l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, le sel et le poivre.

Saupoudrer de salade de fleurs et déguster !