

## Saumon fumé, spaghettis de concombre et vinaigrette au sirop d'érable



Préparation : 15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 concombres  
8 tranches de saumon fumé  
1 petit citron  
1 c à s de moutarde à l'ancienne  
1 c à s de sirop d'érable  
3 c à s d'huile d'olive  
Quelques brins d'aneth  
Sel et poivre

Réaliser une vinaigrette avec la moutarde, le sirop d'érable, le jus de citron, l'huile, le sel et le poivre. Ajouter des pluches d'aneth.

Laver les concombres, retirer ou non la peau et faire de longs spaghettis à l'aide d'un rasoir à julienne, ou d'une mandoline ou encore d'un rouet.

Répartir le saumon dans les assiettes ainsi que les spaghettis mis en forme de nid.

Napper de vinaigrette et servir avec un pain de seigle.

Vin conseillé : un Savennières sec

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>