

SALADE FRAICHEUR FRUITÉE AUX TROIS POISSONS

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 0 minutes

Pour 4 personnes

Difficulté : Facile

Ingrédients :

150 gr de saumon fumé

150 gr de hareng fumé

150 gr de flétan fumé

2 pommes Granny Smith

1 pamplemousse rose

1 cuillère à soupe de jus de citron

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Sel, poivre

Étapes de la recette :

Éplucher les pommes et le pamplemousse. Les couper en dès

Couper les poissons fumés en dès

Mélanger le tout dans un saladier

Ajouter l'huile d'olive et le jus de citron

Saler et poivrer selon votre goût

Mettre au frais pendant une heure

Ajouter des petits quignons de pains en décoration

(Source : [Le journal des femmes.com/Pinterest](http://Lejournaldesfemmes.com/Pinterest))