



SALADE DE SAUMON FUME ET CREVETTES



Une salade océane avec la [sauce crudités bio](#), l'ingrédient magique qui ajoute un je-ne-sais-quoi à cette salade ! Un plat sain et délicieux, on nage en plein bonheur !

INGREDIENTS

- Mâche
- Crevettes cuites et décortiquées
- Saumon fumé
- Avocat
- Oignons frits
- Sauce crudités bio La Fraîch' Touch

PREPARATION

1. Coupez le saumon fumé en fines tranches et l'avocat en lamelles.
2. Dans une assiette ou un bol, déposez la mâche, les crevettes, les tranches de saumon, les lamelles d'avocat.
3. Assaisonnez à votre convenance avec la [sauce crudités Bio](#).
4. Parsemez votre plat d'oignons frits, et il ne vous reste plus qu'à déguster !

