



Entrées

## Saumon fumé aux échalotes à l'aigre-doux et aux radis

Pour 4 personnes.

### Ingrédients

1 décilitre de vinaigre de vin blanc  
1 cuillère à café de sucre  
1 décilitre d'eau  
100 grammes d'échalotes (épluchées)  
250 grammes saumon (fumé)  
1/2 botte de radis  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1/4 citron (le jus)  
cresson

### Méthode de préparation

Mélangez ensemble le vinaigre de vin, le sucre et l'eau et portez à ébullition. Laissez refroidir. Coupez les échalotes en anneaux très fins et trempez celles-ci pendant 1 heure dans la marinade aigre-douce. Coupez les radis assez fin comme les échalotes et mettez-les 1/2 heure dans de l'eau glacée.

Mélangez ensemble l'huile d'olive et le jus de citron. Disposez le saumon sur une belle grande assiette. Répartissez par-dessus les anneaux d'échalote, les rondelles de radis et des petites touffes de cresson. Aspergez avec l'huile citronnée et servez avec des quartiers de citron et du délicieux pain.



