



Les plats principaux

Pinsa avec fromage à la crème, fèves edamame et saumon fumé

Pour 4 personnes.

Ingrédients

150 grammes de fèves edamame
2 fonds de pinsa prêts à l'emploi (2 grands ou 4 petits)
1 citron
200 grammes de fromage à la crème
1 oignon rouge
6 radis
120 grammes de saumon fumé
1 poignée d' aneth
huile d'olive
poivre

Méthode de préparation

Préparez les fèves edamame comme indiqué sur l'emballage.

Badigeonnez les fonds de pinsa avec de l'huile d'olive puis cuisez-les comme indiqué sur l'emballage.

Râpez la peau du citron sur le fromage à la crème. Mélangez bien. Coupez l'oignon rouge en fins anneaux, les radis en tranches et le saumon en lamelles.

Badigeonnez les fonds de pinsa avec le fromage à la crème. Répartissez dessus les fèves edamame, le saumon, l'oignon rouge, les radis puis parachevez avec l'aneth et quelques gouttes d'huile d'olive. Poivrez encore une fois et servez immédiatement.

