

RECETTE DE FRANÇOISE WICKI, HÔTEL-RESTAURANT HELVETIA, ZURICH

Schweizer Pilze
Champignons Suisses
Funghi Svizzeri

Saumon gravelax avec salade de haricots et de shiitake, cresson de fontaine et sauce au sésame et au miel

Shii-take

Ingrédients pour 2 portions

240 g	SAUMON GRAVELAX
120 g	CHAMPIGNONS SHIITAKE
120 g	HARICOTS DU KENYA
60 g	CRESSON DE FONTAINE

Sauce

2 cs	MIEL D'ACACIAS
2 cs	SÉSAME GRILLÉ
2 cs	HUILE DE SÉSAME
2 cs	SAUCE SOJA
1/2	CITRON VERT, JUS
	SEL, POIVRE, UN PEU DE CHILI

Préparation

Couper les champignons shiitake en lanières et les faire sauter dans un peu d'huile de sésame; mélanger avec les haricots cuits jusqu'à une consistance croquante et le cresson de fontaine; couper le saumon en fines tranches.

Sauce

Ajouter la sauce à salade et saler et poivrer.

Suisse. Naturellement. BIOSUISSE