

Tranches de saumon pochées

Pour 4 personnes.

4 tranches de saumon, 4 tomates, 4 œufs durs, une laitue, 1 citron, quelques branches de persil.

Faire pocher les tranches de saumon dans de l'eau bouillante légèrement salée et vinaigrée. Laisser refroidir. Tapisser le fond du plat avec quelques feuilles de laitue. Y mettre les tranches de saumon et garnir de tranches d'œufs durs et de tomates.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.