



On teste les trends : salade de concombre au Boursin et saumon fumé

[POISSONS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SALADES](#)



NOMBRE DE PORTION : 1-2

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 concombre anglais, tranché en fines tranches
- 1/2 Boursin aux fines herbes (75 grammes) *, tempéré
- 1 c. table de câpres entières + 1 c. table de jus de câpres
- 2-3 c. table d'aneth fraîche, ciselée
- 1/4 tasse de yogourt grec nature
- 1/4 tasse d'oignon rouge, tranché finement
 - ou 1 gros oignon vert, tranché en fines rondelles
- Un trait de jus de citron
- Sel et poivre
- 75 grammes de saumon fumé (ou plus au goût), tranché grossièrement
- Épices Everything Bagel, au goût
- Oignons frits, au goût

*remplaçable par du fromage Philadelphia fouetté aux fines herbes

Préparation

1. Déposer vos tranches de concombre dans une passoire et saler généreusement. Laisser reposer 30 minutes. Rincer à grande eau pour retirer le sel. Éponger vos concombres avec un linge propre.
2. Déposer vos concombres ensuite tous les ingrédients sauf les oignons frits dans un grand plat refermable et brasser jusqu'à ce que tout soit bien mélangé. *
3. Saler et poivrer au goût.
4. Servir en ajoutant des oignons frits sur le dessus et déguster.

*Vous pouvez aussi mélanger le fromage, le yogourt, le jus de citron et les épices ensemble avant pour aider à bien mélanger avec les légumes et brasser moins longtemps.