

# LA TERRINE DE SAUMON, DE TRUITE FUMEE ET DE PAMPLEMOUSSE ROSE

Voici la recette d'une salade pour **2 personnes**. Tu peux la réaliser. Essaie de compter combien de chaque ingrédient il faudrait pour **4 personnes**. Et si vous étiez **5** à table ?

<b>2 personnes</b>	<b>15 minutes</b>	<b>Très facile</b>	<b>Bon marché</b>
--------------------	-------------------	--------------------	-------------------

## Ingrédients :

- 1 pamplemousse rose
- 1 avocat
- 1 tranche de truite fumée
- 4 feuilles de salade
- 2 cuillères à soupe de mayonnaise
- 1 cuillère à café de vinaigre
- Sel et poivre

## Réalisation :

1. Mélanger, dans un bol, la mayonnaise, le vinaigre, le sel et le poivre.
2. Peler le pamplemousse, séparer les quartiers et enlever la « peau » blanche pour garder la chair à « vif ».
3. Peler l'avocat et couper la chair en quartiers.
4. Couper la tranche de truite en lanières.
5. Laver et essorer les feuilles de salade, les couper et poser les morceaux sur 2 assiettes.
6. Placer les quartiers de pamplemousse et d'avocat, et les lanières de truite sur la salade.
7. Arroser de sauce et servir frais !

**Régalez-vous !**

