

Tastase de
saumon bio



**DE LA PATIENCE POUR
UN GOÛT INCOMPARABLE !**

NOTRE SUGGESTION :

Après 24h au frigo dans un mélange de gros sel, de sucre et de quelques baies roses concassées, trempez le saumon dans de l'eau pendant 30 minutes afin de le dessaler. Ensuite, coupez votre pavé de saumon en fines tranches puis arrosez-les d'un filet de jus de citron.

Et voilà le tour est joué !

Bonne dégustation !

