

# SALADE DE SAUMON ÉCOSSAIS LABEL ROUGE MARINÉ AUX AGRUMES

## Ingrédients pour 4 personnes :

- 400 g de filet de Saumon écossais Label Rouge
- 2 oranges
- 1 citron vert
- 2 avocats
- 40 g de pignons de pin
- 5 cl d'huile d'olive
- Salade mélangée
- Sel
- Poivre



Stylisme : Valéry Drouet - Photo : Pierre-Louis Viel

## Préparation

Presser une orange et le citron vert. Peler à vif la deuxième orange puis prélever délicatement les quartiers. Mélanger le jus d'orange et le jus de citron vert dans un bol avec l'huile d'olive, du sel et du poivre.

Tailler le filet de Saumon écossais Label Rouge en fines tranches. Les déposer dans une assiette et les napper avec la moitié de la sauce à l'orange. Les laisser mariner 20 minutes au frais.

Faire griller les pignons de pin 2 minutes dans une poêle chaude sans matière grasse.

Éplucher les avocats, les couper en tranches. Répartir la salade, les tranches d'avocat et les quartiers d'agrumes dans les assiettes.

Assaisonner avec le reste de la sauce, déposer les tranches de Saumon écossais Label Rouge mariné, parsemer de pignons grillés et servir aussitôt.

Loch Leven fut une des premières fermes marines à produire le Saumon écossais Label Rouge il y a vingt ans. Surplombé par la vallée la plus célèbre d'Écosse, Glencoe, il est difficile d'imaginer un plus bel endroit au monde pour élever ce merveilleux poisson.

Les visiteurs de la ferme marine sont inspirés par la taille impressionnante et la splendeur des montagnes environnantes et fascinés par l'intrigue qui a marqué l'histoire de la région.

Les critères d'exigences pour le Saumon écossais Label Rouge sont extrêmement stricts et garantissent un poisson de très haute qualité, délicieux, sain et rempli d'omega 3.

La grande confiance du consommateur dans le Label Rouge est l'un des points clés de notre succès continu, les consommateurs français comprenant clairement qu'il s'agit d'un produit de qualité supérieure haut de gamme.

**Ronnie Hawkins,**  
responsable du site de Loch Leven  
chez Marine Harvest

Il ne peut exister de grande cuisine sans grands produits. Le Saumon écossais Label Rouge répond à cette attente.  
Les Maîtres Cuisiniers de France