Salade de mûres et de pêche au saumon

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

30 grammes d'amandes effilées
2 pêches (mûres)
150 grammes de tomates cerises
1⁄2 petit oignon rouge
1 avocat
120 grammes de mûres
1 jeune oignon (en rondelles)
1 poignée de feuilles de coriandre
1 poignée de menthe
3 cuillères à soupe de jus de citron vert frais
3 cuillères à soupe d'huile d'olive (+ extra)
500 grammes de filets de saumon (sans peau)
1 cuillerée à thé paprika en poudre
1⁄2 cuillerée à thé cumin en poudre
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Faites dorer les amandes effilées dans une poêle sèche. Coupez les pêches en quartiers et les tomates cerises en deux. Émincez l'oignon rouge. Coupez l'avocat en belles tranches.**

2. **Mélangez délicatement les pêches, les tomates, les mûres, l'oignon rouge, l'oignon nouveau, l'avocat, les herbes fraîches, le jus de citron vert, les amandes effilées et l'huile d'olive. Salez et poivrez généreusement. Réservez au frais.**

3. **Assaisonnez les filets de saumon avec le paprika, le cumin, du sel et du poivre. Faites-les cuire dans un filet d'huile d'olive. Émiettez ensuite le saumon en gros morceaux.**

4. **Répartissez la salade dans les assiettes, ajoutez le saumon par-dessus, arrosez d'un filet d'huile d'olive et servez.**