

Burger brioché de  
**Saumon écossais Label  
Rouge** et rémoulade  
de légumes croquants



*Un plat  
pour toute  
la famille*





## Burger brioché de Saumon écossais Label Rouge et rémoulade de légumes croquants

**Préchauffez le grill du four.**

**Épluchez, lavez et râpez la carotte et le céleri.** Mélangez-les dans un saladier avec la mayonnaise.

**Coupez le saumon en fines tranches,** assaisonnez-les.

**Coupez les petits pains en deux,** faites-les toaster sous le grill du four.

**Faites griller les tranches de saumon** 10 secondes de chaque côté dans une poêle dans l'huile d'olive sur feu vif.

**Répartissez la rémoulade de légumes** sur les talons des pains briochés.

**Ajoutez la salade,** déposez les tranches de saumon dessus, déposez les chapeaux des pains briochés, servez aussitôt.

 **Préparation :**  
**30 mn**

 **Cuisson :**  
**5 mn**

### POUR 4 PERSONNES

- 400 g de filet de Saumon écossais Label Rouge sans peau
- 4 petits pains briochés
- 100 g de carotte
- 100 g de céleri rave
- 2 cuillerées à soupe de mayonnaise
- 50 g de mesclun
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre du moulin

Stylisme : Valéry Drouet | Photo : Pierre-Louis Viel | Création : Erigone



[www.saumonecossais.com](http://www.saumonecossais.com)