



# Salade de saumon à l'aneth et à l'ail

## avec vinaigrette ranch et croûtons maison

20 minutes

**✖2 Doubler** **🔄 Changer**

Filets de saumon, avec la peau  
500 g | 1000 g

Crevettes  
285 g | 570 g

👉 Protéine personnalisable **+** Ajouter **🔄** Changer **ou** **✖2** Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://www.hellofresh.ca)



Filets de saumon, avec la peau  
250 g | 500 g

Pain ciabatta  
1 | 2

Mélange printanier  
113 g | 227 g

Tomate  
1 | 2

Radis  
3 | 6

Sauce ranch  
4 c. à soupe | 8 c. à soupe

Sel d'ail  
1 c. à thé | 1 c. à thé

Vinaigre de vin blanc  
1 c. à soupe | 2 c. à soupe

Mélange d'épices à l'ail et à l'aneth  
1 c. à thé | 2 c. à thé

**Allergènes Hé, les cuisiniers!** Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



## Préparer

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Trancher finement les **radis** en rondelles.
- Coupe la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Déchirer ou couper la **ciabatta** en morceaux de 2,5 cm (1 po). (**CONSEIL** : Déchirer la ciabatta permet d'obtenir des morceaux irréguliers, parfaits pour des croûtons grillés!)
- Dans un bol moyen, ajouter la **ciabatta** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.

2



## Mariner les légumes

- Dans un grand bol, ajouter le **vinaigre**, la **moitié** du **sel d'ail**, **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sucre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter les **tomates** et les **radis**, puis bien mélanger.

3



## Griller les croûtons

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter les morceaux de **ciabatta**. Cuire de 3 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que tous les côtés soient dorés.
- Transférer dans une assiette.

4



## Assaisonner et cuire le saumon

✖2 Doubler | Filets de saumon

↻ Changer | Crevettes

- Chauffer la même poêle à feu moyen.
- Sécher le **saumon** avec un essuie-tout.
- **Poivrer**, puis assaisonner du **mélange d'épices à l'ail et à l'aneth** et du **reste** du **sel d'ail**. Arroser de **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile** sur tous les côtés.
- Ajouter le **saumon** à la poêle chaude. Cuire de 5 à 6 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce que le **saumon** soit doré sur tous les côtés\*\*.
- Transférer avec précaution dans une assiette, côté peau vers le haut.

5



## Assembler la salade

- Dans le bol contenant les **légumes marinés**, ajouter le **mélange printanier** et la **moitié** des **croûtons**, puis bien mélanger.

6



## Terminer et servir

- Répartir la **salade** et le **saumon** dans les assiettes.
- Arroser d'**un filet** de **vinaigrette ranch**.
- Parsemer du **reste** des **croûtons**.

Unités de mesure à chaque étape | **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) | **d'huile** | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

## 4 | Assaisonner et cuire le saumon

✖2 Doubler | Filets de saumon

Si vous avez doublé le **saumon**, le préparer, le cuire et le servir de la même façon que la recette vous indique de préparer, de cuire et de servir la **portion régulière de saumon**.

## 4 | Assaisonner et cuire les crevettes

↻ Changer | Crevettes

Si vous avez choisi les **crevettes**, les égoutter et les rincer à l'aide d'un tamis pendant que la poêle chauffe. Sécher avec un essuie-tout. Assaisonner les **crevettes** de la même façon que la recette vous indique d'assaisonner le **saumon**, sans les arroser d'**huile** avant la cuisson. Ajouter à la poêle chaude **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **crevettes**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'elles deviennent roses\*\*. Retirer du feu, puis transférer les **crevettes** dans une assiette.

## 6 | Terminer et servir

↻ Changer | Crevettes

Garnir la **salade** de **crevettes**.

\*\*Cuire le saumon jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 70 °C (158 °F), et les crevettes jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.