

Nom de la boutique

RECETTE KETO : PALMI LOVE & SAUMON D'OR !

Nom de la boutique



Palmi Love et Saumon d'Or !

Pour cette Portion:



Ingredients :

- 1 sachet de **purée au cœur de palmier PALMINI***
- 30 de parmesan râpé
- 30 g d'emmental râpé
- 1/2 pavé de saumon (env 70 g)
- 2 filets d'**huile d'olive vierge extra bio***
- Sel et poivre
- Ciboulette

*Les produits en gras sont disponibles sur www.deliceslowcarb.com



Palmi Love et Saumon d'Or !

Étapes :

1. Dans une poêle, faire revenir pendant 10 minutes la purée Palmini avec le parmesan et l'emmental. Saler, poivrer et réserver.
2. Dans une autre poêle, faire revenir le pavé de saumon dans un filet d'huile d'olive vierge extra. Saler et poivrer.
3. Une fois le saumon cuit, émiettez le. Réserver.
4. A l'aide d'un emporte-pièce de forme ronde, dressez la purée au fond en prenant le soin de bien la tasser avec le dos d'une cuillère.
5. Ajouter par dessus le saumon émietté, 1 joli filet d'huile d'olive, de la ciboulette et déguster aussitôt !

Bon appétit ! :)

