**

**TACOS VEGGIE & SAUMON**

**

*Recettes pour 4 personnes*

*Pour un quinzaine de tacos*

**Ingrédients**

* Un choix coloré de Radis (noir, green mint...) et de Betteraves (Chioggia...)
* 100 g de ricotta
* 1 C. à C. de wasabi (à doser selon le goût)
* 100 g de saumon cru Salma
* Jus de citron
* Feur de sel

**Préparation**

* Couper les légumes en très fines rondelles avec une mandoline.
* Mélanger la ricotta et le wasabi.
* Couper le saumon en fines tranches.
* Mettre un peu du mélange avec la ricotta sur les rondelles de betterave/radis et déposer les tranches de saumon dessus.
* Mettre quelques gouttes du jus du citron et un peu de Fleur de sel et plier le tout comme un taco. Maintenir fermé avec un cure-dent.

*© Salma*

*Photographe : Corinne Jamet*

**Ces visuels sont libres de droit sous réserve de la mention « Salma » dans la liste des ingrédients, ainsi que :**

**Crédit photo : Salma**

**Photographe : Corinne Jamet**

**Contacts presse**

Clothilde Tupin - 01 41 41 60 65 - 06 07 16 73 78 - clothilde@cabcommunication.fr

Florence Mazo Koenig - 06 62 08 24 02 - florencemazo@gmail.com