

## CŒURS DE PALMIERS AVEC SAUMON

### Ingrédients :

- 2 citrons
- Laitue
- Cœurs de palmiers (2 boîtes)
- Saumon fumé (1 planche de 300 gr)
- 1 tasse d'huile d'olive non forte en goût
- 1 oignon rouge hâché
- 1 cuillère à soupe de câpres
- Sel et poivre au goût
- Jus de citron (1/3 tasse)

### Méthode :

- Rincer les cœurs de palmier à l'eau froide
- Enrouler le saumon autour des cœurs
- Déposer les cœurs dans le plat
- Préparer la vinaigrette (huile, oignon, câpres, sel/poivre, jus de citron)
- Recouvrir les cœurs avec la vinaigrette
- Pour servir, couper les cœurs en 2 avec un angle de 45 degrés. Déposer sur un lit de laitue et garnir avec la vinaigrette et les accompagnements de votre goût.