

Pavé de saumon nappé d'une sauce à la mangue

Plat **Facile****Pour** : 2 personnes**Préparation** : 10 mn**Cuisson** : 10 mn

Ingrédients

- 1 mangue
- 1 jus de citron
- 1 cc de sauce de poisson nuoc mam
- 2 pavés de saumon

Préparation

- 1 Peler et couper la mangue en morceaux.
- 2 Ajouter le jus de citron, la sauce au poisson.
- 3 Mixer.
- 4 Cuire le pavé de saumon.
- 5 Dresser et napper de sauce à la mangue.

Proposé par

**coppamozzacity**

Grande passionnée de cuisine , et collectionneuse dans l'ame
j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

