



Salade de nouilles tièdes au saumon et avocat
RECETTE

Salade de nouilles tièdes au saumon et avocat



<?xml version="1.0"?>

TEMPS

10mn

INGRÉDIENTS

6 produits

FAIRE

4 portions

Une envie d'évasion ? Découvrez cette recette de Salade de nouilles tièdes au saumon et avocat pleine d'exotisme.

Partager

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)

- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

INGRÉDIENTS

- 1 paquet de nouilles aux œufs ou de nouilles en nids Suzi wan®
- 300g de saumon cru sans la peau
- 3 avocats
- le jus d'1/2 citron
- 1 c. à café de gingembre en poudre
- 4 c. à soupe de sauce soja Suzi wan®

Préparation

1. 1
Taillez le saumon en cubes de 2 cm de côté.
2. 2
Mettez le saumon, la sauce soja et le gingembre dans un plat creux. Couvrez d'un film alimentaire et laissez au frais 20 minutes.
3. 3
Taillez les avocats en tranches, mettez-les dans un plat avec le jus de citron et réservez-les.
4. 4
5 minutes avant de servir, faites cuire les nouilles 4 minutes, égouttez-les.
5. 5
Dans un saladier, mélangez le saumon et sa marinade, les avocats et les nouilles, servez de suite.

LES AUTRES PRODUITS SUZI WAN®



[Saumon laqué à la sauce soja](#)

TEMPS

45 min

INGRÉDIENTS

6 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



[Bo Bun au boeuf](#)

TEMPS

20 min

INGRÉDIENTS

11 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



[Pad Thaï aux crevettes](#)

TEMPS

25 min

INGRÉDIENTS

12 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



[Vermicelles-chinois-boeuf](#)

TEMPS

10mn

INGRÉDIENTS

11 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)

Source URL:

<https://fr.suziwan.com/recipes/salade-de-nouilles-tiedes-au-saumont-et-avocat>