

# Ingrédients

pour 4 personnes

- 400g de filet de Saint Paul
- 1 ananas
- 4 oranges
- 2 pamplemousses rosés
- 4 petites tomates olivettes

## Mayonnaise

- 1 jaune d'œuf
- 1dl huile
- 2cl de jus d'orange sanguine
- Sel fin, poivre concassé



# Salade de Saint-Paul aux agrumes

## Préparation

Cuire les filets de Saint Paul à la vapeur.

Après cuisson couper les filets en suprême.

Partager l'ananas en deux dans le sens de la longueur, enlever et couper la chair de l'ananas en petits morceaux.

Pelée les oranges et le pamplemousse tailler (en suprême) les agrumes.

Monter une mayonnaise parfumée à l'orange sanguine.

## Présentation

Dresser les demi ananas, avec les ingrédients mélangés ci-dessus.

Servir la sauce à part.

