

Saumon mariné à l'aneth

Ingrédients

pour 10 personnes en entrée :

1 kg de filet de saumon frais avec peau
100 g de sucre
100 g de sel
100 g de poivre concassé
50 g d'aneth

Ingrédients pour la sauce

60 g de sucre
80 g de moutarde douce
0,6 dl d'huile
1,5 dl de vinaigre
10 g d'aneth ciselé

1. Enlevez les arêtes le long du centre de votre filet à l'aide d'une petite pince.

2. Disposez le filet de saumon dans un plat allongé.

3. Faites un mélange avec : le sucre, le sel, le poivre et l'aneth ciselé et répandez-le sur le côté chair du poisson.

4. Placez un deuxième plat de même grandeur sur le saumon afin de donner une légère pression.

5. Laissez au réfrigérateur pendant 2 jours. Retournez le filet toutes les 12 heures.

6. Pour la sauce, il vous suffit de mélanger tous les ingrédients mentionnés.

7. Coupez votre saumon en fines tranches et dressez-les sur assiette.

8. Servez la sauce à part.