

Marinade de saumon

CUISIMAGES

Réf :
1003

Type :
Entrée
froide

Préparation :
15 min
Repos: 1 nuit

Cuisson :
min

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 4 personnes

- 300 g de saumon
- 1 citron
- 5 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée
- 1 cuillère à café de gros sel
- 1 cuillère à café de cassonade
- 1 cuillère à café de baies roses
- Poivre



Enlevez la peau et les arêtes du saumon. Laissez le 1H30 dans le congélateur afin qu'il durcisse.

Tranchez finement le saumon.



Dans un plat, déposez le poisson, la ciboulette, le gros sel, la cassonade et les baies roses.

Ajoutez le jus de citron.



Arrosez d'huile d'olive et mélangez le tout.

Tassez bien, le poisson doit être immergé dans la marinade.

Laissez 1 nuit dans le bas du réfrigérateur.



Conseils

Au moment de servir, égouttez soigneusement les tranches de saumon. Servez avec des pommes de terre cuites à l'eau.

Variante

Vin

Sancerre