Entrées froides aux produits de la mer

Carpaccio de saumon et d'ananas aux graines de fenouil

1h	30 min	0	30 min	314
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 400 g **Saumon**
- 100 g **Ananas**
- 2 **Citron(s)**
- 50 ml **Huile d'olive**
- 1 c. à soupe **Graine(s) de fenouil**
- 1 **Poivre noir**
- 1 c. à café **Sel**

Étape 1

Découpe du saumon

1. Emincer très finement le saumon (2 millimètres d'épaisseur) et le disposer bien à plat dans des assiettes.

Étape 2

Préparation des aromates

1. Couper l'ananas en fines tranches et le répartir sur le saumon.
2. Presser le jus des citrons et le verser sur le poisson.
3. Broyer les graines de fenouil au mortier et les ajouter au carpaccio.
4. Saler, poivrer, ajouter l'huile d'olive.

Étape 3

Macération et dressage

1. Couvrir les assiettes avec du film alimentaire et placer au réfrigérateur pendant 30 minutes.
2. Déguster bien frais avec des tranches de pain grillé.