



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.

