

Entrées froides aux produits de la mer

Assiette de saumon mariné au citron vert



30 min 30 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

537

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

500 g **Filet(s) de saumon**
2 **Citron(s) vert(s)**
10 cl **Huile d'olive**
10 cl **Crème liquide (fleurette)**
0.25 botte(s) **Aneth**
5 g **Piment d'Espelette**
1 **Laitue(s)**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Râper le zeste des citrons verts au dessus d'un bol à l'aide d'une râpe à mailles fines. Veiller à ne pas entamer le ziste, la partie blanche de la peau. Réserver.
- 2 Effeuille l'aneth puis concasser finement à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 3 A l'aide d'un presse agrumes, presser les citrons verts. Diviser le jus de citron en deux : une partie servira pour la vinaigrette et l'autre pour la crème fouettée.
- 4 Verser l'huile dans le citron et mélanger avec une cuillère. Assaisonner de sel et mélanger avant de réserver.
- 5 Verser la crème liquide dans un saladier et la fouetter à l'aide d'un batteur en veillant à ne pas trop la monter pour ne pas que cela devienne du beurre.
- 6 Assaisonner de sel et verser l'autre moitié de jus de citron tout en mélangeant avec le batteur. Réserver au réfrigérateur.

Étape 2

Taillage du saumon

Tailler de fines tranches de saumon : découper les

- 1 Faire de fines tranches de saumon. Découper les tranches en biais, on doit apercevoir la lame du couteau à travers la tranche. Réserver sur une assiette.
- 2 Disposer une plaque sur la planche à découper afin de la garder propre. Déposer la laitue puis avec la pointe d'un couteau, séparer les côtes en ôtant le pédoncule.
- 3 Détacher les feuilles puis les nettoyer sous l'eau fraîche. Les essorer à l'aide d'une essoreuse à salade.
- 4 Débarrasser la laitue sur la planche à découper puis la ciseler avec un couteau éminceur en superposant les feuilles les unes sur les autres. Réserver dans un saladier.

Étape 3

Dressage

- 1 Ajouter l'aneth ciselé à la crème fouettée. Assaisonner de piment d'Espelette puis mélanger avec une cuillère.
- 2 Emulsionner la vianigrette au citron avec une fourchette et en badigeonner les tranches de saumon à l'aide d'un pinceau. Saler.
- 3 Disposer un peu de salade et une touche de crème fouettée à l'aneth. Saupoudrer de zestes de citron vert et servir.