

*Entrées froides aux produits de la mer*  
**Saumon mariné à l'aneth**



<b>24h15</b>	<b>15 min</b>	<b>0</b>	<b>24h</b>	<b>558</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

#### Ingrédients

600 g **Filet(s) de saumon**  
 1 kg **Sel**  
 250 g **Sucre semoule**  
 50 g **Poivre Mignonette**  
 2 botte(s) **Aneth**  
 1 **Huile d'olive**

#### Étape 1

Préparation de la saumure

- 1 Dans un saladier, mélanger le sucre, le sel et le poivre mignonnette.
- 2 Verser la saumure dans le fond d'un plat et disposer le saumon dessus. Recouvrir de saumure puis réserver au réfrigérateur. Compter 7 heures de repos par kg de poisson.

#### Étape 2

Préparation de la marinade à l'aneth

- 1 Sortir le plat du réfrigérateur et retirer l'excédent de saumure avant de rincer le saumon à l'eau claire.
- 2 Enrouler le saumon dans du papier absorbant et le réserver sur une assiette.
- 3 Effeuilier l'aneth préalablement lavé puis le ciseler finement avec un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 4 Verser l'huile d'olive dans le bol contenant l'aneth et mélanger.
- 5 Ôter le papier absorbant du saumon. Disposer du film alimentaire sur le plan de travail et déposer le saumon

dessus.

- 6 A l'aide d'une spatule, badigeonner uniformément le dessus du saumon de marinade à l'aneth. Emballer hermétiquement le saumon dans le film puis réserver au réfrigérateur. Compter également 6 à 7 heures de repos par kg de poisson.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Sortir le saumon du réfrigérateur et ôter le film alimentaire.
- 2 A l'aide d'un couteau éminceur, tailler des tranches à la taille souhaitée et les disposer harmonieusement sur une assiette de dressage. Servir.