

j enjjju bouche

LA RECETTE

Pour environ 5 jjpersonnesjujjJjuuj

750 gr de saumon en filet, 165 gr de gros sel gris de Guérande, 90 gr de jsucre, 1 cuillère à soupe de Baie rose, ½ jjbotte d'aneth fraîche, ½ cuillère à café de ujjjipoivre noir en grains,

Pour la marinadejjju

1 botte d'aneth fraîche, 75 cl d'huile d'olive.

j'yj

La veille, **préparer** le saumonjjjj mariné.

Bien **veiller** à retirer toutes les arrêtes(**désâreter**), pour se faire, **passer** les doigts délicatement sur le saumon.

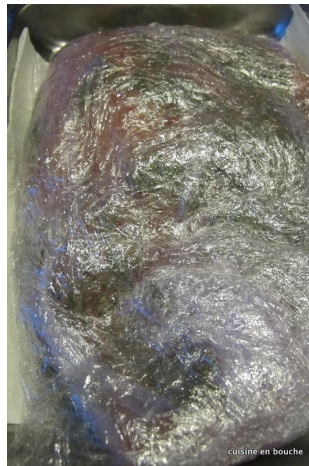
Le **piquer** à la fourchette afinu de faciliter la pénétration du sel.

Si votre poissonnier n'a pas **ôter** la peau, faite **glisser** un couteau souple entre la peau et la chair et **retirer** la peau.



Recouvrir le saumon du mélange, gros sel, sucre, baie rose, aneth, fenouil, poivre et **enrober** d'un film alimentaire(filmer) pendant 24h.





Le lendemain, **brosser** le filet pour enlever l'excédent de sucre et de sel.
J'ai **préféré** le rincer pour tout **ôter**.



En le touchant nous **constatons** qu'il a légèrement cuit par le contact du sel.

Confectionner une marinade avec la botte d'aneth fraîche **ciselée**,
mélangée à l'huile d'olive.

Bien **badigeonner** le saumon avec cette marinade.

À nouveau, **enrober** de film alimentaire et laisser **mariner** 3 à 4 jours.

Au bout de 2 jours il était à mon goût.

Couper des fines tranches et servir avec une crème fraîche épaisse.

