## Cuisine en bouche LA RECETTE

Pour environ 5 personnes

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

## Pour la marinade

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



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

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

Le **piquer** à la fourchette afin 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.



