



Pour 8 à 10 personnes:

800 g de coeur de filet de saumon, avec la peau

Pain de seigle, grillé

Pour la marinade :

2 c. à soupe de graines de coriandre

250 g de betterave crue, pelée et râpée

Le zeste de 2 oranges

100 g de sel fin

100 g de sucre

Poivre noir fraîchement moulu

Pour la salade :

Le jus d'un citron

1 grosse tête de céleri-rave, ferme, épluchée

2-3 pommes Granny Smith, évidées et coupées en quartiers

300 ml de crème sure (crème aigre)

2 c. à soupe de mayonnaise de qualité

Les feuilles d'un petit bouquet de persil, hachées

2 c. à soupe de graines de pavot (facultatif)

Sel et poivre fraîchement moulu

Prendre un plat allant au four assez grand pour y faire tenir le saumon et chemisez-le de film alimentaire.

Couper les côtés du saumon si nécessaire pour avoir un pavé régulier et posez-le dans le plat côté peau.

Pour préparer la marinade, piler les graines de coriandre dans un mortier et mettez-les dans un saladier avec la betterave, le zeste d'orange, le sel, le sucre et quelques tours de moulin à poivre. Mélanger.

Arroser le saumon de la préparation en veillant à ce que toute la chair soit bien couverte.

Couvrir de film alimentaire et poser un autre plat ou une assiette sur le poisson.

Placer encore quelques boîtes de conserve ou une lourde poêle par dessus pour faire un poids et laissez mariner au réfrigérateur pendant 8 heures, voire toute la nuit.

Préparer la salade :

Verser le jus de citron dans un grand saladier, couper le céleri-rave et les pommes en bâtonnets et arrosez-les immédiatement de jus de citron pour qu'ils ne noircissent pas.

Dans un bol, mélanger la crème sure, la mayonnaise et le persil.

Saler et poivrer, puis ajouter la sauce aux bâtonnets et bien mélanger.

Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Au moment de servir, retirer le saumon de la marinade et essuyer l'excédent de liquide.

Placer le poisson sur une planche à découper, côté peau et couper en biais de fines tranches de 1 à 2 mm d'épaisseur.

Lorsque vous atteignez la peau, faites glisser le couteau pour détacher la chair.

Disposer les tranches de saumon dans un plat.

Agrémenter la salade avec les graines de pavot (facultatif) et servez en accompagnement du saumon mariné avec quelques tranches de pain de seigle grillé.