



Sucettes de saumon mariné



ingrédients :

- 200g de pavé de saumon cru ultra-frais, sans peau ni arêtes
- 1 citron (de préférence bio)
- 1 bouquet d'aneth
- 50g de sucre en poudre
- 50g de gros sel

Pour 8 pièces

10 minutes
de préparation

- Mélangez le sucre et le sel avec la moitié de l'aneth nettoyée. Recouvrez entièrement le saumon de cette préparation.
- Emballez-le bien serré dans du film étirable, puis déposez-le dans le réfrigérateur. Laissez-le mariner entre 24 et 48 heures.
- À la sortie du réfrigérateur, épongez soigneusement le pavé de saumon. Égalisez-le pour qu'il ait partout la même épaisseur et découpez-le en cubes de 2 cm.
- Ciselez le reste d'aneth. Râpez le zeste de citron dans un bol. Roulez les cubes de saumon dans l'aneth seulement 5 faces doivent être imprégnées d'aneth.
- Alignez les cubes sur un plat de service et parsemez-les de zestes de citron sur la face libre. Enfoncez une pique cocktail au centre et dégustez-les sans attendre !

C'est prêt ! Mon cahier d'idées : <http://cahierdidees.canalblog.com/>