

Saumon Mariné aux épices



Temps de préparation : 40 min

Ingrédients pour 500 gr. de saumon

Ingrédients

Une recette simplissime pour un saumon qui a du goût !

- ✓ 500 gr. de filet de saumon
- ✓ 350 gr. de gros sel
- ✓ 80 gr. de sucre brun ou sucre fleur de coco
- ✓ 50 gr. de baies de genièvre, 20g de grains de coriandre,
- ✓ 10 gr. d'anis vert, 20 gr. d'origan, 10 gr. de sarriette, 10 gr. de marjolaine
- ✓ Aneth
- ✓ 1 citron
- ✓ Baies de poivre rose pour la décoration

Sauce au raifort ou sauce crème moutardée :

- ✓ Crème fraîche
- ✓ 1 morceau de raifort râpé
- ✓ Moutarde sucrée au miel
- ✓ Aneth
- ✓ Jus de citron, œufs de poisson, caviar
- ✓ Sel

Faire revenir les épices à sec dans une poêle pour faire ressortir les huiles essentielles, ensuite mettre toutes les épices ainsi que le sel et le sucre dans un mixer et mixer le tout pour obtenir un mélange bien homogène.

Prendre un plat creux et mettre au fond du papier cellophane. Recouvrir le fond du plat avec ce mélange, puis mettre le filet de saumon côté peau en bas et le reste du sel aux épices par-dessus. Refermer avec le film cellophane et mettre par-dessus un poids (qui va permettre de faire pénétrer le sel aux épices plus facilement dans le poisson) et mettre au frais pour 24h. Ainsi le poisson s'imprègnera bien des épices. Ensuite bien rincer le filet sous l'eau froide. L'éponger et le disposer sur un plat avec un filet d'huile d'olive, de l'aneth ciselée, des tranches de citron et des baies de poivre rose.

Il se conserve 5 à 6 jours au frais. Il peut être servi avec du citron et une petite sauce crème fraîche et des herbes aromatiques de votre choix ou une sauce moutardée avec de l'aneth comme les scandinaves le déguste ou une sauce au raifort et quelques toasts, du pain de seigle grillé ou des blinis.



Chacun accompagnera ce saumon mariné avec sa sauce préférée !

Bon appétit !