



Saumon Cru Mariné à l'aneth



pour 2 personnes:

300 g de filet de saumon

1/2 citron

huile d'olive

1 petit bouquet d'aneth

fleur de sel, poivre du moulin, paprika

Sur une assiette bien froide, déposer de la fleur de sel & du poivre.

Trancher le saumon, le plus finement possible.

Disposer délicatement les tranches de saumon, dans l'assiette et assaisonner de fleur de sel & poivre du moulin.

Dans un bol, presser le jus d'un 1/2 citron, monter avec quelques gouttes d'huile d'olive, ajouter une pointe de paprika.

Napper le saumon de la marinade. Saupoudrer d'aneth ciselée, servir aussitôt bien frais.