



1. Enlevez la peau et les arêtes du saumon. Rincez-le et essuyez-le dans du papier absorbant.
2. Mettez le sel, le sucre, un peu de poivre dans un grand bol. Ciselez par-dessus l'aneth (réservez quelques branches pour le dressage) et le basilic. Mélangez.
3. Mettez la moitié de cette préparation dans le fond d'une assiette creuse. Mettez le pavé de saumon par-dessus puis recouvrez-le avec le reste du mélange. Couvrez de film alimentaire et laissez au réfrigérateur toute une nuit ou au moins 5h00.
4. Rincez consciencieusement le saumon sous l'eau courante et épongez-le avec du papier absorbant. Sur une planche, coupez-le en fines lamelles.
5. Pelez l'orange à vif et découpez-la en segment. Recoupez chaque segment en 3. Réservez dans un bol.
6. Disposez dans des assiettes individuelles - ou dans un grand plat - des feuilles de mâche. Mettez par-dessus les lamelles de saumon.
7. Rincez le citron vert et à l'aide d'une râpe (**Microplane** ou autre) mettez un peu de zeste au-dessus de chaque assiette. Pressez ensuite son jus et versez sur chaque assiette un trait de citron et un filet d'huile d'olive. Répartissez les dés d'orange, donnez quelques tours de moulin à poivre, parsemez de baies roses, de feuilles d'aneth et servez aussitôt !

👉 Pour peler à vif les oranges, prenez un petit couteau d'office (à scie de préférence) qui coupe bien et épluchez votre orange comme vous le feriez habituellement mais en mettant un peu plus de pression sur vos doigts pour faire une peau plus épaisse. Ne laissez aucune trace de membrane blanche.

J'utilise une petite pince d'électricien, pour enlever les arêtes : c'est plus facile qu'une pince à épiler, les arêtes se cassent moins. Pour enlever la peau du saumon, mettez le pavé côté chair sur la planche. Posez votre main à plat sur la peau du pavé et avec l'autre main, faites glisser la lame d'un couteau bien effilé juste sous la peau.

Lors de la découpe, enlevez les petites peaux blanchâtres situées sur les côtés du pavé : elles sont grasses et gélatineuses et détériorent le goût du saumon.

Enlevez également, les parties marrons pour que votre saumon soit d'une belle couleur uniforme.

Le saumon, une fois mariné, se conserve plusieurs jours au réfrigérateur.

Super facile
20 mn de préparation
Assez cher
Sans gluten
Cru

Ingrédients pour 4 pers. :

- 1 filet de saumon d'environ 500 g (choisissez-le bien épais)
- 100 g de sel
- 50 g de sucre
- 1 bouquet d'aneth
- 1 bouquet de basilic
- 2 grosses poignées de mâche
- 1 orange
- 1 citron vert bio
- 1 c. à soupe de baies roses
- Huile d'olive
- Poivre du moulin

Variantes :

Vous pouvez ajouter des œufs de saumon ou de truite.

Vous pouvez supprimer l'orange.

