



Super facile
25 mn de préparation
Assez cher
Sans gluten
Cru

Ingrédients pour 6 pers. :

- 600 g de **filet de saumon**
- 2 **citrons jaunes**
- 1 **citron vert**
- 1 c. à soupe de **baies roses**
- Quelques feuilles d'**aneth**
- **Huile d'olive**
- **Sel**
- **Poivre** du moulin

Variantes :

Pour une version plus festive, rajoutez des œufs de saumon. Vous pouvez utiliser d'autres variétés de poissons : cabillaud, bar, etc.

1. Enlevez la peau, les arêtes, les parties marrons et petites peaux blanches du saumon. Pour un carpaccio, il faut vraiment que les tranches soient impeccables. Rincez le filet et essuyez-le dans du papier absorbant. Coupez-le en tranches très fines (si possible 1/2 cm d'épaisseur). Disposez les tranches dans un plat plat. Filmez et réservez au frais.
2. Préparez la marinade : pressez le jus des citrons. Versez-le dans un bol. Salez et versez l'huile d'olive. Remuez. Filmez et réservez au frais.
3. 20 mn avant de servir, répartissez la marinade sur le saumon. Réservez à nouveau au frais.
4. Au moment de servir, donnez quelques tours de moulin à poivre, parsemez de feuilles d'aneth et de baies roses.



Le carpaccio peut se préparer quelques heures en avance. Préparez le saumon et la marinade séparément. Mettez la marinade sur le saumon 20 minutes avant de servir. Si vous n'arrivez pas à couper de fines tranches de saumon, mettez votre filet 1h00 au congélateur (si et seulement s'il n'a pas déjà été congelé). Il sera ensuite plus facile à découper.

