



Saumon mariné à la coriandre et à la ciboulette

Pour 4 personnes marinade : 24 h préparation : 30 mn

Ingrédients

400 g de saumon frais
15 cl d'huile d'Argan
4 échalotes finement taillées
1 bouquet de coriandre, 1 bouquet de ciboulette
15 g de sucre en poudre
3 citrons verts
Quelques feuilles de cerfeuil
1/2 barquette de tomates cerise
Sel et poivre du moulin

Recette

Hacher finement la coriandre, et la ciboulette, réserver quelques feuilles pour la décoration. Disposer dans un grand plat les fines tranches de saumon coupées en évitant qu'elles se touchent. Saler, poivrer et parsemer de coriandre, de ciboulette et d'échalotes hachées. Presser les trois citrons verts et répartir le jus sur le saumon avec le sucre en poudre. Ensuite, à l'aide du pinceau répartir l'huile d'Argan. Filmer le plat de saumon et le réserver au frais et 12 heures après retourner les tranches de saumon et rajouter encore un filet d'huile d'Argan avec un pinceau.

Disposer les tranches de saumon marinées sur les 4 assiettes. Décorer avec un peu de coriandre, de tomates cerise, et d'une pointe de cerfeuil. Servir frais.

Bon Appétit !