

La Marmite de Claude

AUMÔNIERE DE SAUMON

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

1 kg de filet de saumon (d'une bonne épaisseur afin d'avoir des tranches larges)

2 avocats

1 concombre

2 tomates

1 citron

des pouces de salade

2 c à s de mayonnaise

½ c à s de moutarde de Meaux

Marinade:

250 g de gros sel

20 g de sucre

10 g de sel

1 pincée de poivre en grains concassés

1 bouquet d'aneth

5 cl de cognac

Sauce acidulée:

10 cl de crème fraîche liquide

1 citron

1 bottillon de ciboulette

sel, poivre

Décoration: *baies roses*

RECETTE

Faire bouillir 1 litre d'eau avec 250 g de sel. Verser sur le saumon. Faire mariner 1 h 30.

Egoutter le saumon et mettre dessus/ l'aneth, le sucre, le cognac, le sel, le poivre.

Faire mariner au moins 12 h.

Pour la sauce: mettre la crème fraîche dans un grand bol, ainsi que le jus du citron, le sel, le poivre.

Fouetter avant de rajouter la ciboulette ciselée et mélanger à nouveau.

Eplucher les tomates, enlever l'intérieur et les couper en petits dés, ainsi que le concombre et les avocats.

Mélanger les dés de légumes avec la mayonnaise, la moutarde de Meaux et quelques gouttes de jus de citron.

Couper le filet de saumon en fines tranches pour garnir vos tasses (faire un chemisage).

Garnir vos tasses avec la préparation: légumes-mayonnaise.

Rabattre les tranches de saumon afin de former une aumônière, démouler, dresser dans l'assiette avec quelques feuilles de salade et la sauce.

Décorer de baies roses.