

## Saumon marine

Préparation 10 mn la veille

Marinade 5mn

Pour 8 à 10 personnes

2 morceaux de saumon de 600 à 700gr avec la peau et d'égale épaisseur

25gr de sel marin

35gr de sucre

5gr de poivre blanc concassé

2 bouquets de 100gr d'aneth

Mélanger sucre, sel, poivre. Ciseler l'aneth y compris les tiges.

Bien essuyer les morceaux de saumon. Frotter la partie chair du premier morceau avec le mélange sel/sucre. Parsemer d'aneth et déposer ce premier filet côté peau contre le plat dans un plat creux. Ajouter le reste d'aneth et du mélange.

Superposer le deuxième filet peau au dessus.

Placer dans un endroit frais pendant 48 heures en retournant chaque filet environ toutes les 12 heures et en les arrosant avec la marinade qui se forme.

Trancher le saumon en biais et accompagner de pain grillé et de sauce à la moutarde.

"therese engel"

lien permanent vers la recette : [Saumon marine](#)