MARINADE DE SAUMON

1er MELANGE

- 1 cuiller à soupe de sel fin
- 1 cuiller à café de sucre
- 1 cuiller à café de poivre blanc

2éme MELANGE

- **mixer** 5 gr de coriandre grains secs
- + 2 gousses d'ail
- + 6 cerneaux de noix
- + 6 noisettes

- **ajouter** 3 jus de citron vert
- 5 jus de citron jaune
- ½ c d'huile d'olive
- 3 échalotes ciselées finement
- 1 botte d'aneth ciselée finement
- sel
- poivre

- **mélanger** bien cette marinade

- Trancher très finement les filets de saumon désarrêtés
- Disposer quelques pincées du 1er mélange sur le fond de l'assiette de service
- Disposer les tranches de saumon dans les assiettes sans les superposer
- Filmer les assiettes et disposer au frais pendant 1 heure
- Badigeonner à l'aide d'un pinceau largement les tranches de saumon avec la marinade
- Filmer, laisser reposer 2 heures au frais avant de servir