

Saumon mariné au citron et aneth

Nombre de personnes: 2

Temps de marinade: 1 nuit

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- FILET(S) DE SAUMON 300g
- CITRON(S) le jus d'un
- ECHALOTE(S) 1 grosse
- ANETH
- SEL
- POIVRE
- MIEL 1 c à soupe Acacia

Recette:

- Coupez le saumon dans l'épaisseur pour obtenir des tranches de 3 à 4 mm d'épaisseur (pas trop fines)
- Placez-le dans un plat et arrosez-le de jus de citron.
- Parsemez les échalotes hachées par dessus ainsi que l'aneth ciselé.
- Ajoutez une cuillère à soupe de miel d'acacia. Mélangez le tout.
- Salez et poivrez. Placez le plat au frigo pour une nuit.

