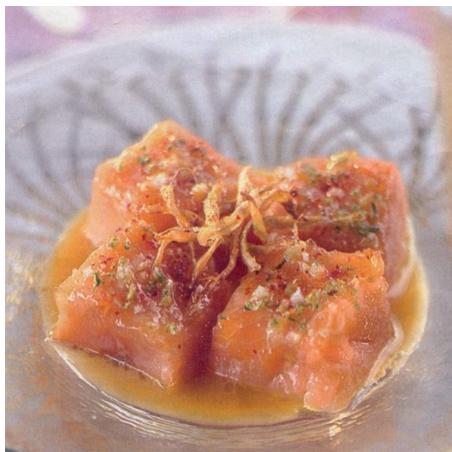


Saumon mariné au gingembre

Pour 6 personnes

Ingrédients

1 filet de saumon frais de 800g sans la peau
1 morceau de gingembre frais (30g)
1 citron vert
1 cuil. à café de baies roses
1 cuil. à café de graines de coriandre
2 pincées de piment d'Espelette
40cl d'huile de pépins de raisin
du sel gros



Disposez le filet de saumon dans un plat après avoir vérifié qu'il ne reste pas d'arêtes.

Recouvrez le entièrement de sel gros et le laisser macérer 12H au réfrigérateur.

Rincez le filet de saumon à grande eau. Essuyez le soigneusement, puis coupez le en morceaux assez épais. Pelez et émincez finement le gingembre. Écrasez les baies roses et les graines de coriandre. Chauffez une poêle anti-adhésive huilée et faites revenir ces aromates pendant 1 à 2 mn. Hors du feu, ajoutez le zeste râpé du citron vert et le piment d'Espelette .

Mettez les morceaux de saumon dans une terrine ou un bocal en les alternant avec les aromates refroidis. Recouvrez entièrement d'huile de pépins de raisin. Laissez mariner 24H au réfrigérateur. Égouttez les tranches de saumon et servez les garnies des aromates de macération.

Pourquoi de l'huile de pépins de raisin ? Fluide et claire, cette huile présente le double avantage d'être neutre en goût et de ne pas figer au froid.

Astuce : pour émincer facilement le morceau de gingembre, commencez par l'écraser avec le plat d'un couteau. Les fibres étant séparées, il ne vous reste plus qu'à le couper perpendiculairement aux fibres.