

MARINADE DE SAUMON AU CHABLIS

Ingrédients pour 6 personnes

Salage :

- 250 g de gros sel de Guérande
- 25 g de sucre
- 600 g de filet de saumon

Marinade :

- 25 cl de chablis
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 100 g d'échalotes
- 50 g de céleri branche
- 20 g de persil
- 20 g de cerfeuil
- 20 g de ciboulette
- 10 g de coriandre en grain
- 10 g de cinq baies concassées

Préparation

- Prendre le filet de saumon, retirer les arêtes, mariner celui-ci pendant 6 heures avec le mélange de sel, sucre en saupoudrant toute la partie chair.
- Au-delà des 6 heures, le passer sous l'eau et bien l'éponger.
- Préparer la marinade : hacher finement les échalotes, le céleri et les herbes. Verser le vin blanc, l'huile d'olive, la coriandre et les cinq baies.
- Plonger le saumon dans cette marinade pendant 8 heures.
- Egoutter le saumon, le détailler en escalopes, disposer sur assiettes avec les éléments de la marinade.