

Saumon mariné au vin blanc et à l'aneth

Préparation:

15 min

Ingrédients :

- 400 g de saumon frais
- 3 cuil. à soupe d'aneth hachée
- 25 cl de vin blanc sec
- 10 cl de vinaigre blanc
- 3 cuil. à soupe de gros sel

Placez le saumon dans un plat aux bords hauts. Versez par-dessus le vin, le vinaigre le sel et l'aneth.

Recouvrez d'un film alimentaire et laissez mariner 24 h au réfrigérateur

Coupez en fines tranches et servez accompagné de toasts grillés ou de minis craquelins et d'un peu de beurre.

Des filets de saumon congelés conviennent parfaitement. On les laisse décongeler tranquillement à température ambiante. Puis utiliser comme du frais

Pour le vin blanc sec j'ai utilisé du muscadet sur lie, très bon.

Josiane – Grand Ouest – Rennes-Emeraude