



Saumon mariné et faisselle aux betteraves

Pour 4 personnes

*160 g de faisselle 6%
120 g de betterave cuite
400 g de filet net de saumon
10 g de gros sel
2 g de poivre concassé 10 g de sucre en poudre 2 c. à soupe de
vinaigre blanc
10 g d'aneth
12 feuilles d'endives.*

Mariner le filet de saumon sans peau avec le sel, le sucre et le poivre au froid au moins 24 heures

Le lendemain l'essuyer, le couper en lamelles d'un demi cm d'épaisseur, réserver, couper la betterave en petits dés, les lier avec la faisselle, le vinaigre, l'aneth hachée, rectifier le sel, disposer les lamelles de saumon mariné, les feuilles d'endives garnies de faisselle à la betterave.

Astuce : le saumon peut être mariné au moment déjà coupé en lamelles avec un mélange jus de citron et huile d'olive.