



### 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.