



*Saumon mariné
à l'Aneth
et pomme verte*

Les recettes de **KEISUKE MATSUSHIMA**
en exclusivité pour **A'L'OLIVIER**





Saumon mariné à l'aneth et pomme verte.

POUR 2 PERS.

2 TRANCHES DE 100G DE SAUMON CRU DE NORVEGE / 1 POMME GRANNY /
1 CITRON / 1 BOUQUET D'ANETH / CREME FRAICHE LIQUIDE / HUILE D'OLIVE
À L'ANETH / SEL / POIVRE / FLEUR DE SEL / MIGNONNETTES DE POIVRE.

- Emincer le saumon en tranches très fines.
- Sans ôter la peau, couper la pomme Granny en deux et l'épépiner.
- Découper chaque moitié en fines lamelles.
- Dans l'assiette, disposer en alternance tranches de saumon cru et lamelles de pomme émincées.
- Verser un filet d'**huile d'olive à l'Aneth**.
- Ajouter quelques brins d'aneth frais.
- Râper le citron et n'ajouter que le zeste.
- Assaisonner avec de la fleur de sel et des mignonnettes de poivre.
- Dans un bol, fouetter 50 ml de crème fraîche assaisonnée de sel et de poivre pour la monter en chantilly.
- Déposer alors deux quenelles de crème fraîche en finition dans chaque assiette.

