


SAUMON ET AVOCAT AUX BAIES ROSES ET À L'ANETH

Préparation	15min
Repos	24h
Total	24h15
Difficulté	



Ingrédients :

200 g de saumon mariné	Cresson frais
Salade verte taillée en julienne	1 saumon frais évidé prêt à cuire
1 gros avocat (chair découpée en dés)	2 cuillères à soupe de Fenouil en grains FUCHS
1 cuillère à café de vinaigre balsamique	2 cuillères à soupe de Baies de Genièvres FUCHS
1 cuillère à café d'Aneth FUCHS	2 cuillères à soupe de Coriandre en grains FUCHS
2 cuillères à café d'huile d'olive	2 cuillères à soupe de Poivre noir en grains FUCHS
4 cuillères à café de crème fraîche épaisse	Aneth FUCHS et aneth fraîche
4 rondelles de citron	1 citron (zeste)
1 cuillère à café de Baies Roses en grains FUCHS	1 orange (zeste)
100g de sucre	300 g de sel

Préparation :

1. La veille, lever les filets du saumon, retirer les arêtes à l'aide d'une pince et découper soigneusement les bords. Sécher les filets avec du papier absorbant.
2. Écraser au mortier le Fenouil en grains, les Baies de Genièvre, la Coriandre en grains et le Poivre noir en grains. Mélanger les épices avec les zestes de citron et d'orange, le sel et le sucre.
3. Enduire et couvrir les filets de saumon avec le mélange d'épices. Hacher l'aneth et le répartir sur les filets. Couvrir de film alimentaire et laisser mariner 24 heures au réfrigérateur.
4. Le lendemain, gratter délicatement la croûte d'épices avec un couteau. Hacher de l'aneth frais. Le parsemer sur le saumon, arroser d'huile d'olive et faire pénétrer dans la chair en massant.





ÉPICES VÉRITABLES

5. À l'aide d'un couteau tranchant (couteau à saumon), découper en tranches ou lamelles fines 200 g de saumon, en biais et sans la peau.
6. Mariner les dés d'avocat avec le vinaigre balsamique, l'Aneth et l'huile d'olive. Saler et poivrer si besoin.
7. Dans les verrines, dresser par couches d'abord la salade, puis l'avocat mariné et enfin les tranches de saumon. Garnir chaque verrine d'1 cuillère à café de crème fraîche épaisse, de rondelles de citron et parsemer de Baies Roses et de cresson.

