

Filets de saumon mariné au sel et à l'huile



Filets de saumon mariné au sel et à l'huile

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 40 minutes

Pour 4 personnes

Ingédients

500 g de filet de saumon sans peau (pris dans la partie épaisse d'un gros saumon)
2 oignons
1 blanc de poireau
1 carotte
4 feuilles de laurier
1 cuillère à soupe de poivre en grains
1 cuillère à café de poivre concassé
1 clou de girofle
6 cuillères à soupe rases de sucre en poudre
800 g de gros sel
40 cl d'huile d'arachide
40 cl d'huile d'olive

Préparation

Trois jours à l'avance, mettez le saumon à mariner: éliminez les arêtes qui peuvent encore subsister et piquez le filet avec une fourchette. Mélangez le gros sel, le sucre et le poivre concassé. Étalez ce mélange en couche généreuse dans un plat creux, posez le saumon dessus puis recouvrez-le avec le reste du mélange. Fermez hermétiquement le plat avec un film alimentaire et mettez au réfrigérateur pour 3 jours.

La veille du jour où vous allez servir le saumon, lavez-le longuement sous un filet d'eau courante, puis épongez-le soigneusement. Coupez-le ensuite en gros rectangles.

Lavez le blanc de poireau, épluchez la carotte et les oignons, et taillez ces légumes en fines rondelles. Mettez-en la moitié dans le fond d'un bocal, posez dessus les morceaux de saumon, recouvrez du reste des légumes, ajoutez les grains de poivre, le laurier et le clou de girofle. Versez les deux huiles, fermez le bocal et remettez-le au frais 24 h.

Sortez le bocal du froid 30 min avant de servir le saumon.

Notes personnelles