



Saumon mariné à la vanille

Préparation : 10 minutes sur 4 jours

Pour 4 personnes :

- 400 g de filet de saumon sans la peau
- 30 g de sucre
- 30 g de fleur de sel
- 1/2 càc de poivre noir du moulin
- une gousse de vanille
- 2 càs d'huile de colza

Choisir un plat dont les dimensions sont à peine supérieures à la taille du filet de saumon.

Recouvrir le saumon de sucre, sel.

Fendre et gratter la gousse de vanille.

Répartir les graines sur le saumon et ajouter la gousse fendue.

Couvrir et laisser au réfrigérateur 24 heures.

Ajouter ensuite deux cuillères à soupe d'huile de colza.

Arroser le poisson deux fois par jour pendant 3 jours avec le jus de la marinade.

Couper en tranches très fines et déguster.

D'après une idée de Sébastien Gaudard.