

Saumon mariné à la betterave, agrumes et pickles de radis noir

Pour 4 personnes, à consommer avec un vin blanc sec de type *Colombelle*.

Ingrédients

400 gr de saumon frais
1 betterave cuite
1 botte d'aneth
2 oranges
1 pamplemousse
1 radis noir
Vinaigre blanc
Gros sel
Sucre en poudre

Recette

La veille : Dans un bol, mélanger 200 gr de gros sel, 120 gr de sucre, la betterave râpée et la moitié de la botte d'aneth grossièrement hachée.

Etaler $\frac{1}{4}$ de cette préparation au fond d'un plat, déposer le saumon frais puis recouvrir avec le reste de la marinade.

Filmer au contact et placer au frais pour 24h minimum.

Tailler finement le radis noir et placer les tranches dans un bocal.

Porter à ébullition 200gr d'eau et 100gr de vinaigre blanc avec 20 gr de gros sel et 30gr de sucre.

Verser dans le bocal de radis noir et laisser refroidir à température ambiante avant de fermer le bocal et placer au frais.

Le jour J : Libérer le saumon de sa marinade.

Bien rincer et essuyer avec du papier absorbant.

A l'aide d'un long couteau bien aiguisé, tailler de fines tranches dans la largeur et déposer « en chiffonnade » dans un grand plat ou dans des assiettes individuelles.

Peler les oranges et le pamplemousse à vif et répartir les suprêmes sur le saumon.

Egoutter une douzaine de lamelles de radis pickles avant de les disposer sur le plat, parsemer de quelques pluches d'aneth puis servir.

