

☯ *Saumon mariné à l'Aneth* ☯

☯ *INGREDIENTS* ☯

Pour 2 personnes

- 400g de filet de saumon
- 2 citrons
- 4 cl d'huile d'olives
- Aneth fraîche
- Eau
- Sel, poivre

Emincer le filet de saumon en lamelles très fines en veillant bien d'enlever le gras. Le disposer dans un récipient creux. Presser les 2 citrons et ajouter au saumon ainsi que l'huile d'olive, l'aneth, le sel et le poivre. Remuer un peu et ajouter un peu d'eau. Laisser mariner 3/4 d'heure minimum, selon l'épaisseur des lanières de saumon.