

CARPACCIO DE SAUMON

Ingrédients:

Filet de saumon
citron (vert de préférence)
huile d'olive,
aneth haché (frais ou congelé)
sel, poivre

Préparation

- ✚ Couper de fines tranches de saumon (pratiquement translucides) et posez-les dans une assiette.
- ✚ Arrosez -les d'un filet de citron (qui les "cuit" en quelque sorte), et remuer avec précaution.
- ✚ Arroser d'huile d'olive, et parsemer d'aneth haché. Remuer deux ou trois fois délicatement.

On peut le consommer nature ou ajouter, selon le goût, sel et poivre.

Recettes réalisées pour l'A.A.M.M.L.R.