

Catégorie entrée froide

Titre de la recette :

Saumon mariné à la lime, garniture de concombre et melon à la menthe et coriandre
Pasquale Vari

Portions : 4 portions

Temps de préparation : 40 minutes

INGRÉDIENTS

Saumon, un morceau sans peau couper dans le filet	225g (½ lb)
Melon d'eau	225g (½ lb)
Concombre libanais	1 unité
Menthe hachée	4 feuilles
Huile d'olive extra vierge	125ml (½ tasse)
Lime (jus)	2 unités
Fleur de sel	10g (2 c. à thé)
Poivre noir moulu	1 pincée
Ciboulette émincée	30ml (2 c. à thé)
Pluches de Coriandre	12 unités

PRÉPARATION

1. Envelopper le morceau de saumon dans une pellicule en plastique et le mettre au congélateur pendant 1 heure, cela facilitera la coupe.
 2. À l'aide d'un couteau de chef, tailler 12 tranches de saumon très fines et en déposer 3 entre deux morceaux de papier parchemin mesurant 8" x 7". Faire cet exercice 4 fois.
- Ensuite à l'aide d'un marteau à viande, aplatir chaque paquet (de 3 tranches) pour les amincir.

3. Déposer le saumon dans une assiette plate, l'assaisonner avec du poivre noir moulu et un peu de sel et à l'aide d'un pinceau appliquer un peu de jus de lime sur les tranches de saumon. Laisser mariner pendant 2 minutes.
4. Couper le melon d'eau en cubes et l'assaisonner avec un peu de fleur de sel, menthe hachée et un filet d'huile d'olive extra vierge.
5. Trancher finement le concombre libanais sur le sens de la longueur, déposer les tranches dans un bol et les assaisonner avec du sel et poivre et un filet d'huile d'olive extra vierge.
6. Garnir chaque assiette avec 3 tranches de concombre et 4 morceaux de melon.
7. Terminer en ajoutant les pluches de coriandre et la ciboulette émincée.

C'est toujours plus facile de couper des tranches fines lorsque le poisson est mi- congelé.