

Saumon mariné Goettenborg

(recette suédoise)

Pour 4 personnes

Préparation (24 heures à l'avance si possible) : 10 minutes. Marinade et réfrigération: 12 heures. Pas de cuisson.

4 belles tranches de saumon cru (non surgelé, si possible); 4 c à soupe d'huile; 2 c à soupe de vinaigre de vin; 2 citrons; 4 c à soupe de graines d'aneth ou de fenouil; 1 c à café de sel; 1 grosse pincée de poivre.
Prévoir 1 petit bocal hermétique et 1 feuille de papier d'aluminium ménager.

Disposer les tranches de saumon dans un plat creux.

Presser les citrons pour obtenir 4 c à soupe de jus.

Dans un petit bocal, mélanger l'huile, le vinaigre, le jus des citrons, l'aneth (ou le fenouil), le sel et le poivre; fermer le bocal et le secouer vigoureusement.

Napper les tranches de saumon avec ce mélange; les retourner; couvrir le plat d'une feuille d'aluminium; mettre au réfrigérateur pendant 12 heures au moins.

Servir frais, dans le plat de macération, avec une salade verte ou une salade de pommes de terre.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.