

# Carpaccio de saumon fumé et sa marinade.



## Ingédients :

Pour 4 pers : Saumon fumé 8 tranches – 2 citrons – 20gr de pignons de pin - Des câpres – Jeunes pousses « Tout Frais Tout Bio » d'Aneth – Huile d'olive – Sel – Poivre.

## Préparation :

Coupez le saumon cru en très fines tranches. Zestez les citrons, pressez le jus et versez dans un mortier avec l'Aneth, l'huile d'olive, les pignons de pin, les zestes de citron, le sel et le poivre. Pilez le tout jusqu'à l'obtention d'une pommade.

Avant de servir, passer la marinade sur le saumon à l'aide d'un pinceau. Ajoutez quelques câpres et des jeunes pousses d'Aneth « Tout Frais Tout Bio ».