Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Coeur de filet de saumon mariné

Ingrédients

Préparation

Mettre le coeur de saumon dans un plat et le frotter de jus de citron vert. Poivrer.
Rouler les filets dans les feuilles de nori et enserrer l'ensemble dans un film alimentaire. Bien le serrer pour en faire un boudin régulier. Réserver au frais minimum une heure.
Sortir le saumon du film et le couper en tranches régulières.
Disposer sur assiettes. Parsemer de quelques grains de fleur de sel, d'un trait d'huile de lime, dresser harmonieusement le condiment Krachai- roquette et terminer la décoration avec quelques feuilles de pourpier.

Commentaires

Voir recettes Huile de lime et Condiment krachai - roquette

Notes :