



INSTANT GOURMAND



Saumon mariné et fraises à la réglisse en coque de citron vert



Pour 8 amuses-bouche (ou deux personnes en entrée) :

- 1 pavé de saumon frais
- 100g de gros sel
- 50g de sucre
- une douzaine de fraises
- 3 citrons verts (+ 2 pour la présentation)
- réglisse en poudre
- poivre au moulin
- bâtons de réglisse (pour la décoration)

La veille, placer le pavé de saumon dans un petit récipient et le recouvrir de gros sel et de sucre. Laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, rincer abondamment le pavé de saumon à l'eau. Le détailler en dés et le poivrer. Ajouter la poudre de réglisse et le zeste d'un citron vert. Couper les deux autres citrons verts dans la hauteur et les évider. Presser la pulpe pour en extraire le jus. Réserver les coques. Nettoyer les fraises et les couper en dés de la même taille que le saumon. Dans un saladier, mélanger les dés de saumon, les fraises et le jus des citrons verts. Faire mariner à nouveau au frais plusieurs heures pour que les saveurs diffusent.

Evider les deux derniers citrons verts. Gratter les huit coques pour retirer la peau puis les garnir de la préparation. Planter un morceau de bâtons de réglisse pour décorer et servir très frais. Pour une entrée, servir dans des verrines.