

Canapés de truite saumonée marinée

Pour env. 20 petits canapés



500 g de filets de truite saumonée avec la peau

40 g de sucre
30 g de sel
2 cs de jus d'orange frais
20 g de moutarde gros grains
quelques tours de poivre noir

2 bottes d'aneth (ou aneth séché)

Mettre dans un récipient (côté peau en bas). Retirez, avec une pincette, les arêtes qui pourraient encore s'y trouver.

Bien mélanger tous les ingrédients. Badigeonner les filets avec la marinade.

Hacher et répartir sur le poisson. Couvrir avec un film alimentaire et laisser mariner 24 à 48 heures au réfrigérateur.

Enlever la marinade des filets et les couper en très fines tranches en laissant la peau.

Finition

1 baguette en tranches
1 barquette de fromage frais aux herbes
ou au raifort
1 oignon en demi-rondelles
½ botte d'aneth
fleur de sel
poivre du moulin



Tartiner les tranches de baguettes avec le fromage frais, arranger les tranches de poisson sur le pain saler et poivrer légèrement et décorer avec les oignons et l'aneth.

Servir pour l'apéro ou en entrée avec un peu de roquette ou une autre salade verte.

Conseils:

Les filets de poisson marinés peuvent être congelés.
Le saumon se prête également très bien pour cette recette.