



Saumon mariné

06/09/2011 à 10h09

Par [La Fondation PiLeJe](#)

Temps de préparation : 15 min

Pour 2 personne(s)

Ingrédients :

- 320 g de saumon frais
- 1 petit oignon
- 50 g de cerneaux de noix
- 1 sachet d'aneth frais
- 2 citrons
- Miel
- Huile d'olive, huile de colza
- Sel, poivre

Préparation :

- Coupez le saumon en fines lamelles et l'oignon en petits dés;
- Emiettez les noix et ciselez l'aneth;
- Versez dans un saladier.

Marinade

- Mélangez 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, 3 cuillères à soupe d'huile de colza, le jus des citrons et 1 cuillère à soupe de miel;
- Mélangez la sauce à la préparation et laissez le saumon mariner pendant 2 heures, au frais.