

# Fiche technique de fabrication

## Saumon mariné



Catégorie : entrée froide

Gammes de produits utilisées : 1

### Descriptif de la recette

Saumon salé puis mariné dans l'huile d'olives et de l'aneth

Nombre de couverts =>

**10**

[Mercuriale.xls](#)

### Phases techniques

#### A/ Préparer le saumon

Ôter délicatement les arêtes du filet de saumon.  
Dans un bol mélanger le gros sel, le sucre, les baies roses et la moitié de l'aneth hachée

Recouvrir le saumon du mélange et le masser délicatement. Le mettre au frigo une nuit et renouveler l'opération. Après deux nuits le saumon s'est raffermi. Plonger le filet dans de l'eau froide pendant trois à quatre heures en changeant régulièrement d'eau.

Egoutter et bien le sécher avec du papier absorbant.

Le badigeonner d'huile d'olive et de l'aneth restante. Laisser le mariner une nuit minimum.

Le lendemain votre saumon est prêt.  
Le trancher finement et le servir avec des toasts de pain de campagne.

Une salade assaisonnée de vinaigre balsamique, de rondelles de pommes de terre tièdes l'accompagneront parfaitement.

Denrées	Unités	A	B	C	total	Prix u	coût
<b>poisson</b>							
saumon frais	kg	2,000			2,000		
<b>Légumes</b>							
aneth	Unités	1,000			1,000		
<b>Epicerie</b>							
huile	L	0,500			0,500		
gros sel	kg	1,000			1,000		
sucre	kg	0,100			0,100		
baie rose	kg	0,050			0,050		