

Auteur: Heiko Antoniewicz
Temps de cuisson: 18 minutes



Ingredients

Pour 4 personnes

Saumon (sous vide) :

400 g filet de saumon sans arêtes ni peau
40 ml d'huile de colza ou de tournesol
zeste d'un citron
sel

Concombres :

2 concombres
1 petite botte d'aneth
zeste d'un citron vert et son jus
2 CS d'huile de colza
sel et poivre

Préparation

Saumon (sous vide) :

Détailler le saumon en quatre morceaux égaux et le conditionner sous vide avec les deux autres ingrédients. Faire cuire pendant 18 minutes au **fusionchef** à 56 °C, saler légèrement et servir.

Concombres :

Éplucher les concombres et les couper dans le sens de la longueur. Les découper en demi-lunes. Conditionner sous vide avec le sel, le sucre et le zeste du citron vert. Réserver au réfrigérateur pendant 2 heures. Hacher l'aneth. Confectionner une vinaigrette avec le jus de citron vert et l'huile. Y faire mariner le concombre et bien rectifier l'assaisonnement.

Servir avec du yaourt mélangé avec du jus de citron.