

# Brochettes de saumon mariné à l'aneth



## Ingrédients pour 6 personnes

Filets de saumon : 600 g

Citrons verts : 2 pièces

Huile d'olive : 5 cl

Branches de romarin : 6 pièces

Aneth : 1/4 botte

Baies roses : 20 g

Fleur de sel : Quelques pincées

Poivre : Quelques tours

Piment d'Espelette : Quelques pincées

---

## Recette

Effeuillez les branches de romarin en conservant les têtes pour réaliser des piques à brochette.

Tailler le saumon frais en dés de 2 cm de côté. Râper les citrons verts pour récupérer les zestes, les presser pour récupérer le jus.

Hacher l'aneth. Dans un bol, réaliser la marinade : mélanger l'huile d'olive, le jus et les zestes des citrons, le sel, le piment et les baies roses.

Piquer les dés de saumon sur les branches de romarin et les ranger dans un plat. Verser dessus la vinaigrette et laisser mariner 1h au frais.

Ajouter sur les brochettes au moment de servir de la marinade et quelques baies roses.

---

## Le plus du Chef

Récupérer le reste des piques de romarin pour parfumer l'huile : les mettre dans l'huile et chauffer légèrement celle-ci pendant 10 à 15 minutes.