

Prêt à l'avance

Saumon mariné à la scandinave

POUR 4 PERSONNES. Dans un bol, mélangez **2 cuil. à soupe de gros sel** avec **2 cuil. à soupe de cassonade** en poudre, **8 brins d'aneth** grossièrement ciselés et **2 cuil. à soupe de vodka**. Etalez cette préparation sur la chair de **1 pavé de saumon avec la peau**, appuyez avec les mains puis couvrez de film étirable. Laissez reposer 12 h au réfrigérateur.

Passé ce temps, rincez soigneusement et épongez le saumon, coupez-le en tranches très fines avec un long couteau souple, en enlevant la peau. Réservez au frais jusqu'au moment de servir avec des **blinis** tartinés de **crème épaisse poivrée**.

AVEC UN VIN ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE *La Ferme des Lices 2011 - 14€*

C'est sur la finesse que s'ouvre ce rosé et c'est sur le gras et la rondeur qu'il se termine pour enrober le saumon.

OU UN VIN BLANC

ANJOU *Domaine de la Paleine 2010 - 8,50€*

La cuvée Traviata est un blanc gras avec une pointe de sucre résiduel, fin, gourmand, avec des notes d'infusion, de thé vert, sur une finale tendre, parfait pour notre saumon.