



## Saumons en aumonières

### Pour 6 personnes

6 grandes tranches fines  
de saumon fumé  
300 g de saumon cru sans peau ni arêtes  
2 cuil. à soupe d'huile d'olive fruitée  
1 citron jaune  
1 cuil. à soupe d'aneth  
1 cuil. à soupe de ciboulette ciselée  
6 belles tiges de ciboulette  
100 g d'oeufs de saumon  
sel, poivre



### Préparation : 15 min Pas de cuisson

Emincez le saumon cru en tranches très fines, puis chaque tranche en lamelles d'1/2 cm. Pressez le citron. Mettez ces lamelles dans un bol, poivrez-les, versez l'huile, 2 cuil. à soupe de jus de citron, la ciboulette ciselée et les pluches d'aneth. Mélangez bien.

Ebouillantez les tiges de ciboulette, Jégouttez-les et rafraîchissez-les. Epongez-les et gardez-les en attente. Etalez les tranches de saumon fumé sur une planche et répartissez au centre de chaque tranche un petit tas de saumon cru mariné.

Refermez les tranches de saumon fumé en formant des aumonières. Liez-les avec un brun de ciboulette. Réservez au réfrigérateur. Au moment de servir, posez 1 cuil. à soupe d'oeufs de saumon au-dessus de chaque aumonière.

### Astuce :

Si vous ne trouvez pas de tranches de saumons fumés assez grandes, vous pouvez simplement poser une demi-tranche dans l'assiette, puis le saumon mariné et recouvrez d'une autre demi-tranche. Ce sera également très beau.