

SAUMON MARINÉ AUX DEUX BALSAMIQUES

4

- 1 *filet de saumon cru désarêté*
- *fleur de sel, poivre du moulin*
- Première marinade
- 2 *cuillers à soupe de vinaigre balsamique blanc*
- 3 *cuillers à soupe d'huile d'olive*
- 1 *cuiller à soupe de marsala au blanc d'œuf*
- 1/2 *botte d'aneth ciselé*
- Seconde marinade
- 2 *cuillers à soupe de vinaigre balsamique brun*
- 3 *cuillers à soupe d'huile d'olive*
- 1 *cuiller à soupe de marsala au blanc d'œuf*
- 5 *branches de cive coupées en petits tronçons*

Conservez quelques brins d'herbes pour la décoration avant de mélanger tous les ingrédients de chaque marinade.

Disposez devant vous quatre assiettes.
Tranchez finement le filet de saumon.

Partagez l'assiette en deux. Masquez le fond avec la moitié de la première marinade, déposez les lamelles de saumon puis nappez avec le reste de marinade.

Recommencez l'opération sur l'autre partie de l'assiette avec la seconde marinade et décorez avec les herbes respectives.

Assaisonnez d'un tour de moulin à poivre et de fleur de sel.