



Saumon mariné et céleris

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de marinade : 1 heure

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 200 de saumon cru, sans peau ni arêtes
- 500 g de céleri boule
- 1 pomme verte (granny)
- 1 petit cœur de céleri branche
- 1 oignon blanc
- 3 c. à soupe de sauce soja naturellement fermenté Kikkoman
- 3 c. à soupe d'huile de sésame
- 1 citron vert
- 1 citron jaune
- Poivre du moulin

1. Une heure avant de servir, couper le saumon en lamelles de 2 cm (ou en cubes de 2 cm x 2 cm), les mettre dans un saladier, râper le zeste du citron vert au-dessus sur une râpe fine, puis presser le citron. Mélanger dans un bol le jus de citron, 2 c. à soupe de sauce soja, 1 c. à soupe d'huile, fouetter, verser sur le saumon, tourner et réserver au frais.

2. Peler le céleri boule et le passer sur une râpe afin d'obtenir de minces spaghetti, les mettre dans un saladier, ajouter le cœur de céleri émincé. Passer la pomme sur la même râpe et l'ajouter aux céleris.
3. Verser l'huile restante dans un bol, ajouter le reste de sauce soja, 1 c. à soupe de jus de citron jaune, l'oignon pelé et finement émincé, fouetter et verser sur les légumes, mélanger.
4. Répartir les légumes dans les assiettes, poser dessus les lamelles de saumon et napper du reste de marinade. On peut ajouter à ce plat, au moment de servir, des œufs de saumon ou de truite.