



Saumon mariné aux agrumes et riz vinaigré

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de repos : 1h15

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour le saumon aux agrumes

- 2 filets de saumon
- 1/2 pamplemousse, pressé
- 1/2 orange, pressée
- 1 citron, pressé
- 1/2 botte de coriandre, ciselée
- 1/2 botte de menthe, ciselée
- 200 g de sel fin La Baleine

Pour le riz vinaigré

- 200 g de riz rond
- 3 c. à soupe de vinaigre de riz
- 1/2 c. à café de sel fin La Baleine
- 1 c. à soupe de sucre
- 1 c. à soupe d'eau

1. Préparer le saumon mariné : couper les filets de saumon en tranches de un centimètres d'épaisseur. Dans un récipient, déposer les tranches de saumon, couvrir de sel fin La Baleine et laisser reposer au frais pendant 15 minutes. Pendant ce temps, mélanger le jus de tous les agrumes. Rincer le saumon, le placer dans le jus d'agrumes et le laisser mariner pendant 1 heure.
2. Préparer le riz : dans une passoire, rincer les grains de riz à l'eau claire, puis l'égoutter. Placer le riz dans une casserole, recouvrir d'eau jusqu'à un centimètre au dessus du riz, puis porter à ébullition. Cuire à couvert et à feu moyen pendant 12 minutes.
3. Préparer l'assaisonnement du riz : dans un verre, mélanger le vinaigre de riz, l'eau, le sucre et le sel fin La Baleine. Laisser reposer 5 minutes afin que le sucre se dissolve entièrement. Verser l'assaisonnement sur le riz cuit, puis mélanger délicatement.
4. Servir le saumon avec de la marinade dans un plat et le riz à part.