

Carpaccio de saumon et gin

ingrédients

500 g de filet de saumon, sans
la peau
60 ml de gin
120 ml de tonic
2 citrons verts
sel et poivre
50 g de panko
1 citron confit salé
chips au sel
huile d'arachide

préparation

- salez et poivrez le filet de saumon
- râpez le zeste des citrons verts sur le saumon
- pressez le jus des citrons verts sur le saumon

- mélangez le gin et le tonic
- arrosez le saumon de ce mélange
- couvrez le saumon d'un film et laissez mariner 24 heures au réfrigérateur

- placez le citron confit dans le congélateur

- écrasez les chips et conservez dans un récipient fermé (éventuellement avec des granulés de silicone)
- faites frire le panko dans de l'huile d'arachide jusqu'à ce qu'il prenne une couleur dorée
- laissez égoutter sur de l'essuie-tout
- mélangez le panko refroidi avec les chips (proportion 5/1)
- ajoutez encore quelques zestes de citron

- tamponnez le saumon mariné avec du papier pour le sécher
- coupez en tranches

Au moment de servir, ajoutez la chapelure au citron.