

Truite marinée à l'aneth



Pour 6 personnes :

1 truite de 1.5 kg, 5 bouquets d'aneth, 250 g de sel de Guérande, 250 g de sucre en poudre, 2 cuillères à soupe de poivre blanc concassé, 20 g de salpêtre (en pharmacie)

Préparation : 20 min. - Temps de cuisson : 0 min. - A préparer 48 heures à l'avance

Demandez à votre poissonnier de couper la tête de la truite, de retirer l'arête centrale du poisson en incisant le dos. Videz le poisson et épongez-le bien. On obtient 2 beaux filets. Ne pas les écailler.

Posez le premier filet sur un plat (côté peau contre le plat) et recouvrez-le avec la moitié de l'aneth. Ensuite mélanger dans un grand saladier le sel, le sucre, le salpêtre et le poivre. Versez ce mélange sur le filet de poisson, recouvrez du reste d'aneth et pour finir du 2ème filet. Recouvrez d'une grande feuille

d'aluminium ménager et posez dessus un poids.

Gardez au froid pendant 48 heures. De temps en temps retournez le poisson et arrosez de la saumure qui s'écoule dans le fond du plat.

Au bout de 48 heures retirez l'aneth et la saumure et mettez les 2 filets l'un contre l'autre pour bien laisser diffuser les parfums encore pendant une journée.

Vous servirez tranché comme du saumon fumé, avec un Pouilly Fumé, un saucerre blanc ou un Hermitage blanc.