

# CARPACCIO DE SAUMON

## Ingrédients:

Filet de saumon  
citron (vert de préférence)  
huile d'olive,  
aneth haché (frais ou congelé)  
sel, poivre

## Préparation

- ✚ Couper de fines tranches de saumon (pratiquement translucides) et posez-les dans une assiette.
- ✚ Arrosez -les d'un filet de citron (qui les "cuit" en quelque sorte), et remuer avec précaution.
- ✚ Arroser d'huile d'olive, et parsemer d'aneth haché. Remuer deux ou trois fois délicatement.

On peut le consommer nature ou ajouter, selon le goût, sel et poivre.

Recettes réalisées pour l'A.A.M.M.L.R.