

Carpaccio de Saumon à la Vanille



INGREDIENTS

300 g de saumon frais (selon appétit)

1 gousse de vanille bourbon bien charnue

2 cuillères à soupe d'huile neutre (pépin de raisin par exemple)

1 cuillère à café de vinaigre de Xérès.

PREPARATION *

1. Couper la gousse en 2, retirer les graines et les mélanger à l'huile et au vinaigre. Laisser mariner le temps que le saumon soit passé au congélateur.

2. Sortir le saumon et le trancher finement. Le poser dans les assiettes.

3. Emulsionner la sauce et la verser sur le saumon.

4. Mettre au frais 1 heure et servir.