

Saumon mariné à la truffe

Ingrédients pour 4 personnes

500g de filet de saumon
6 c. à soupe d'huile d'olive
1 jus de citron
50g de Tuber melanosporum ou uncinatum
Sel et poivre

Préparation

Préparer la marinade en mélangeant le jus de citron, l'huile, sel et poivre. Découper de très fines tranches de saumon et les disposer sur des assiettes mouillées de marinade. Disposer les filets de saumon et au-dessus les tranches fines de truffes, saler, poivrer arroser de marinade. Laisser mariner plusieurs heures au frais avant de servir.