



### Saumon confit et salade de fenouil.

Pour 4 personnes :

- Sel ;
- Sucre ;
- 4 pavés de saumon avec peau ;
- 1 filet de sirop d'érable ;
- 1 filet d'huile d'olive ;
- 1 bulbe de fenouil tranché très finement ;
- Un peu de ciboulette ciselée ;
- 2 cuillères à soupe de graines de sésame rôties ;
- 1 bonne poignée d'aneth haché grossièrement ;
- Le jus d'un demi-citron ;
- Zeste de citron râpé finement ;
- Sauce Herbalicious (recette plus bas) ;
- Sel et poivre du moulin.



Dans un petit bol, mélangez du sel et du sucre en quantité égale (3 à 4 cuillères à soupe de chaque environ). En saupoudrez généreusement les pavés de saumon de tous les côtés. Couvrez et réfrigérez pendant 45 minutes. Rincez les pavés de saumon, essuyez-les et laissez-les reposer à température ambiante environ 15 minutes.

Préchauffez le four à 120° C. Déposez les pavés côté peau dans un plat à four et arrosez-les d'un filet de sirop d'érable et d'huile d'olive. Enfournez 20 à 30 minutes en prenant soin d'arroser les filets toutes les 5 minutes (le minuteur est votre ami). Lorsque la peau s'enlève facilement des pavés, le saumon est cuit (normalement, pour des pavés de taille normale, la cuisson ne dépasse pas 25 minutes).

Dans un bol, mélangez le fenouil, la ciboulette, les graines de sésame, l'aneth, le jus de citron et un filet d'huile d'olive. Assaisonnez et mélangez bien.

Servez les pavés accompagnés de la salade de fenouil et parsemés d'un peu de zeste de citron et de sauce Herbalicious.

### Sauce Herbalicious.

- Gingembre frais pelé et coupé grossièrement ;
- Ail haché grossièrement ;
- Oignons verts coupés grossièrement ;
- Coriandre fraîche ;
- Persil frais ;
- Huile d'olive.

Je vous conseille de ne pas mettre trop de gingembre, quitte à en ajouter au fur et à mesure, le goût pouvant vite prendre le pas sur les autres parfums. Pour les autres ingrédients, faites en fonction de votre goût.

Déposez le gingembre, l'ail, les oignons, la coriandre et le persil dans un mixeur et réduisez-les en purée en ajoutant graduellement l'huile d'olive. La sauce Herbalicious se conserve au réfrigérateur.