



Saumon mariné et enfeuillé d'eucalyptus frais

Sur la route des vacances dans le sud vous trouverez quelques grands arbres majestueux se distinguant par leurs écorces lisses et bleutées, qui se détachent en fines bandes. Les feuilles sont longues et étroites aux teintes argentées, il s'agit probablement d'eucalyptus. Les feuilles ne sont pas comestibles en l'état mais leur pouvoir aromatique très puissant permet les infusions et les marinades. Le parfum de l'eucalyptus est incomparable, forêt de pins / résine de conifère / mentholé, une fraîcheur époustouflante.

Pour 4 personnes :

- 1 filet de saumon de 700/800 gr
- 180gr de gros sel
- 90gr de sucre brun
- Feuilles d'eucalyptus
- Huile d'olive extra vierge

Pour cette recette, très simple. Prendre un beau filet de saumon. Mixer grossièrement le gros sel de mer/ le sucre et quelques feuilles d'eucalyptus (selon la taille entre 5 grandes et 10 petites) et recouvrir généreusement le saumon cru. Laisser mariner entre 4 et 6 heures selon l'épaisseur du saumon. Le rincer à l'eau froide, sans trop le frotter et laisser sécher sur un papier absorbant ou dans un torchon pendant au moins 2 heures. Cette opération peut être faite la veille. Envelopper le saumon de grandes feuilles d'eucalyptus et le cuire au **Bee Grill** entre 140 et 160 degrés pendant 12 à 15 minutes. Laisser reposer quelques minutes et servir avec un filet d'huile d'olive.