



## **Saumon snacké par Jérôme Banctel**

**Saumon snacké, une recette proposée par Jérôme Banctel, originaire de Bretagne (35), chef exécutif du « Gabriel » à l'Hôtel « La Réserve » Paris 8ème.**

**Pour 8 personnes**

# Ingrédients :

1 Filet de saumon  
500 g de sucre semoule  
250 g de sel fin  
50 g de gros sel

## Préparation :

- Désarêter, enlever la peau et les parties de sang du filet de saumon.
- Le couper en deux bandes de même largeur.
- Le rouler dans une fine épaisseur de gaze et le faire marinier 6 heures dans le mélange sel et sucre.
- Essuyer et égoutter les bandes de saumon, et tailler en petit pavés de 2 cm d'épaisseur.
- Saisir dans une poêle antiadhésive, afin d'obtenir une jolie caramélisation bien uniforme.

**La Réserve** Hotel-Restaurant-Spa

Restaurant **Le Gabriel**

42 avenue Gabriel

75008 Paris

0 1 58 36 60 60