

SAUMON MARINÉ À L'ANETH

Gravlax

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

500 g de filet de saumon avec peau
Caprice Mon saumon préféré c'est celui de l'Atlantique
2 c. à table de cassonade
2 c. à table de gros sel
4 c. à soupe d'aneth haché grossièrement
1 c. à soupe de poivre concassé

Méthode

Mélanger le sel, le poivre, la cassonade et l'aneth.
Déposer la moitié du mélange dans un plat de bonne grandeur.
Déposer le filet côté chair sur le mélange et déposer le reste du mélange sur le côté peau.
Couvrir le saumon avec une pellicule de plastique et déposer un poids de 500 g dessus.
Truc Vous pouvez utiliser une canne de conserve comme poids.
Laisser mariner 48 heures au réfrigérateur.
Retourner le filet aux 12 heures.

Dressage

Rincer le filet de saumon à l'eau froide pour retirer la marinade et éponger.
Couper le saumon en tranches fines.
Garnir avec du citron et de l'aneth.
À savoir Vous pouvez servir avec le saumon une mousse à l'aneth :
1/2 tasse de crème à 35%, fouetter fermement et ajouter
1/2 c. à thé de moutarde forte
1 c. à soupe d'aneth haché finement
1/2 c. à thé de jus de citron
Sel et poivre au goût.



Chef Croze