



Entrées froides aux produits de la mer

Saumon gravlax



48h15 **15 min** **0** **48h** **439**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Marinade

250 g **Gros sel**
0.5 verre(s) **Sucre semoule**
0.25 verre(s) **Poivre Mignonette**
1 **Cumin (en poudre)**

Saumon

750 g **Filet(s) de saumon**
3 tige(s) **Aneth**

Dressage

2 tranche(s) **Citron(s)**
1 **Crème liquide (fleurette)**

Étape 1

Préparation de la marinade et du saumon

- 1 Dans un bol ou un saladier, verser le sel, le sucre de canne roux, le poivre et le cumin puis mélanger avec les doigts et réserver.
- 2 Dans une assiette, disposer les filets de saumon côté peau.
- 3 Répartir à la main la marinade directement sur la chair du saumon.
- 4 Disposer quelques brins d'aneth sur le dessus d'un des filets.
- 5 Poser le second morceau de poisson sur le premier de manière à ce que les chairs soient en contact.
- 6 Dans un plat type plat de cuisson, disposer une petite quantité de marinade dans le fond ainsi que quelques pluches d'aneth.
- 7 Le saumon ainsi disposé dessus pourra bénéficier d'un maximum de cette herbe aromatique fraîche.
- 8 Disposer le saumon dans le plat et le saupoudrer du reste de la marinade puis ajouter quelques brins d'aneth sur le dessus.
- 9 Couvrir le plat d'un film alimentaire puis poser un objet lourd sur les deux morceaux de saumon pour qu'il

s'imprègne bien de la marinade.

- 10 Tendrer le film sur le plat et le mettre au frais.
- 11 Vider l'eau du poisson toutes les 12 heures en le retournant.

Étape 2

Découpe du poisson

- 1 Sortir le plat mariné du réfrigérateur. Au moment de les servir, rincer les deux morceaux de saumon.
- 2 Retirer l'aneth restante ainsi que l'excédent de sel et de poivre de la marinade.
- 3 Disposer les morceaux de saumon rincés dans une assiette puis les essuyer avec du papier absorbant en tapotant légèrement la surface de leur chair.
- 4 Trancher les filets dans la largeur en lamelles très fines.
- 5 Utiliser un couteau très long et relativement souple. La main doit accompagner le geste du couteau et le mouvement doit être ample.

Étape 3

Dressage

- 1 Au moment de dresser, étaler le reste de marinade dans les assiettes et disposer un peu d'aneth sur le bord en guise de décoration.
- 2 Disposer les lamelles de saumon directement sur la marinade et déposer à part deux rondelles de citron et un peu de crème fraîche.