



Entrées froides aux légumes

Tomates au saumon gravlax, vinaigrette aux câpres



24h15 **15 min** **0** **24h** **568**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Saumon gravlax

4 **Filet(s) de saumon**
100 g **Gros sel**
100 g **Sucre semoule**
1 c. à soupe **Poivre cinq baies**

Tomates et vinaigrette

300 g **Tomate(s)**
1.5 c. à soupe **Câpres**
2 c. à soupe **Jus de citron**
4 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation du saumon gravlax

- 1 Parer le filet de saumon avec un couteau en enlevant l'éventuelle peau blanche qui le recouvre. Désarêter le filet avec une pince.
- 2 Pour vérifier si toutes les arrêtes ont bien été enlevées, passer le doigt sur la chair du saumon.
- 3 Dans un saladier, mélanger le sel, le sucre et le poivre.
- 4 Découper une grande feuille de film alimentaire et la poser dans le plat creux en laissant bien déborder les côtés.
- 5 Étaler la moitié de la préparation au sel sur le film. Poser le filet de saumon côté peau. Recouvrir du reste de la préparation.
- 6 Replier le film sur le poisson. Poser un poids dessus et placer au réfrigérateur pendant 24h00.

Étape 2

Préparation des tomates et de la vinaigrette

- 1 Laver et sécher les tomates. Les détailler en quartiers

puis réserver.

- 2 Dans un bol, verser l'huile. Presser le citron et verser le jus dans le bol. Ajouter les câpres, poivrer généreusement puis réserver.

Étape 3

Finition et service

- 1 Sortir le filet de saumon du film. Le rincer sous l'eau fraîche afin d'enlever le sel restant.
- 2 Sur une planche à découper, détailler de fines tranches et les disposer dans les assiettes.
- 3 Ajouter les quartiers de tomate et répartir la vinaigrette aux câpres. Servir de suite.