

Entrées froides aux produits de la mer

Saumon mariné gravlax, salsa d'avocat et sauce vierge au gingembre confit



24h21 20 min 1 min 24h 586

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du saumon

- 1 Prélever les zestes de l'orange et du citron à l'aide d'un zesteur.
- 2 Mettre le saumon dans un plat, l'enduire de sucre, de gros sel, de zestes d'orange et de citron.
- 3 Laisser mariner pendant 24 heures au réfrigérateur.
- 4 Sortir ensuite le saumon du réfrigérateur. Le rincer pour enlever l'assaisonnement puis le sécher dans un torchon.

Étape 2

Préparation de la sauce vierge

- 1 Déposer les pignons de pin sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, enfourner sous le grill pendant quelques minutes.
- 2 Ciseler l'échalote et la ciboulette à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver.
- 3 Monder les tomates dans une casserole d'eau bouillante.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le saumon gravlax

350 g **Filet(s) de saumon**
100 g **Sucre semoule**
100 g **Gros sel**
1 **Orange(s)**
1 **Citron(s)**

Ingrédients pour la sauce vierge

20 g **Gari (Gingembre au vinaigre)**
1 **Tomate(s)**
100 g **Echalote(s)**
0.25 botte(s) **Ciboulette**
1 c. à soupe **Pignons de pin**
10 cl **Huile d'olive**
1 **Tabasco**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la salsa

- 4 Peler et tailler les tomates en brunoise. Réserver.
- 5 Verser l'huile d'olive et le tabasco dans un saladier, mélanger à l'aide d'un fouet. Assaisonner de sel et de poivre.
- 6 Ajouter le gingembre confit, les dés de tomate, l'échalote et la ciboulette ciselées, les pignons de pins grillés. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 7 Réserver au frais.

Étape 3

Préparation de la salsa d'avocat

- 1 Peler et tailler l'avocat en brunoise.
- 2 Éplucher et ciseler l'oignon rouge.
- 3 Prendre le citron, tailler des zestes puis presser le jus à l'aide d'un presse-agrumes.
- 4 Dans un saladier, mélanger les dés d'avocat avec le jus et les zestes de citron, l'oignon émincé et le tabasco.
- 5 Assaisonner de sel et de poivre, mélanger.

Étape 4

Dressage

- 1 Déposer un cercle au centre d'une assiette. Le garnir de salsa au fond, puis retirer le cercle.
- 2 Disposer une tranche épaisse de saumon dessus, napper de sauce vierge.
- 3 Décorer éventuellement avec une feuille de basilic confite, servir avec des tranches de pain grillé.

d'avocat

2 **Avocat**
 1 **Oignon(s) rouge(s)**
 1 **Citron(s) vert(s)**
 1 **Tabasco**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédient pour le dressage

4 tranche(s) **Baguette(s) de pain**