

*Entrées froides aux produits de la mer*

# Saumon gravlax mariné aux fruits de la passion, sauce cacao et roquette



**12h35** **35 min** **0** **12h** **269**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

### Marinade du saumon

- 1 Appuyer sur le filet de saumon pour l'aplatir légèrement. Le désarêter à l'aide d'une pince à désarêter. Puis le débarrasser dans une assiette.
- 2 La peau doit être conservée pour la marinade.
- 3 Zester le citron à l'aide d'un zesteur.
- 4 Répartir le sucre, le poivre rose, le zeste de citron et le poivre de Sichouan sur le saumon, en respectant cet ordre.
- 5 Répartir le gros sel sur le saumon de sorte à ce qu'il soit recouvert.
- 6 Filmer le saumon, le réserver au réfrigérateur pendant 8 à 12 heures.

## Étape 2

### Préparation du saumon

- 1 Sortir le saumon du réfrigérateur et le rincer à l'eau claire.
- 2 Sécher le saumon à l'aide de papier absorbant.

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour le saumon gravlax

400 g **Saumon**  
50 g **Sucre semoule**  
10 g **Poivre rose**  
1 **Citron(s) vert(s)**  
3 grain(s) **Poivre de Sichuan**  
200 g **Gros sel**

### Ingrédients pour la sauce cacao

1 c. à soupe **Cacao en poudre**  
20 g **Jus de fruits de la passion**  
20 g **Eau**  
1 c. à café **Sucre semoule**  
2 c. à soupe **Huile d'olive**

### Ingrédients pour le dressage

1 **Fruit de la passion**

- 3 Ôter la peau du saumon à l'aide d'un couteau filet de sole. Puis tailler le saumon en longues bandes, réserver.

1 **Roquette**  
1 trait **Huile d'olive**  
1 **Sel de Maldon**

### Étape 3

#### Préparation de la sauce cacao

- 1 Verser l'eau et le jus de fruits de la passion dans une casserole, faire chauffer sur feu moyen.
- 2 Juste avant l'ébullition, ajouter le cacao et le sucre en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois.
- 3 Hors du feu, monter la préparation avec de l'huile d'olive à l'aide d'un fouet jusqu'à obtention de la consistance désirée.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Dresser les tranches de saumon dans des assiettes.
- 2 Lustrer des feuilles de roquette avec de l'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.
- 3 Tailler le fruit de la passion en deux à l'aide d'un couteau d'office et récupérer les graines.
- 4 Décorer les assiettes avec des graines de fruit de la passion et des pointes de sauce au cacao.
- 5 Dresser des feuilles de roquette sur le saumon, saupoudrer de sel de Maldon et servir.