



Saumon Gravlax

Temps de préparation : 15mn
Temps de repos : 3 jours
Temps de cuisson : aucun

Difficulté : ★★★★★
Budget : ★★★★★

Ingrédients :

- 500gr de « baron » de saumon d'élevage (sans peau)
- 200 gr cassonade
- 200 gr de gros sel
- 1 bouquet d'aneth frais

Matériel particulier :

- Deux plats à four allant l'un dans l'autre et dont le plus grand peut contenir le poisson

Préparation :

Rincer et ciseler l'aneth. Dans un bol mélanger le sel, le sucre et l'aneth. Vérifier qu'il ne reste aucune arête dans le filet.

Frotter le pavé sur toutes les faces avec le mélange. Puis déposer une couche de mélange dans le fond du plus grand plat et déposer le filet par-dessus. Déposer une nouvelle couche de mélange sur le dessus et les côtés. Filmer le tout au contact. Poser l'autre plat par-dessus et ajouter de l'eau. L'objectif de l'opération est de presser le filet.

Mettre au frigidaire pendant 72 heures en enlevant l'eau qui se forme de façon régulière (environ toutes les 12 heures). Au fur et à mesure la chair va changer de couleur pour prendre une belle couleur orangée.

Rincer le filet à l'eau fraîche pour retirer le sel, le sucre et l'aneth.

Détailler le saumon en fines lamelles ou en petits cubes selon l'utilisation qu'on veut en faire.

Astuces :

On peut remplacer l'aneth frais par de l'aneth déshydraté.

On peut jouer sur le temps de « marinage ». Plus court, la chair sera plus moelleuse, plus long, le pavé sera plus ferme.

En tout (temps de marinage compris), on peut conserver le filet 5 à 6 jours.

