



LA RECETTE *du* LUNDI

saumon gravlax maison au mélange gravlax
& sésame au yuzu

entrée



INGRÉDIENTS

- 1 filet de saumon frais d'environ 900 g à 1 kg, avec peau
- 4 à 5 c. à soupe de Mélange Gravlax - Comptoir des Arômes
- Le zeste d'1 citron jaune non traité
- 1 petit bouquet d'aneth frais
- Baies roses - Comptoir des Arômes, légèrement concassées
- Graines de sésame au yuzu - Comptoir des Arômes

Juste avant le service

- Parseme quelques baies roses concassées pour la note florale et la couleur
- Ajoute une pincée de graines de sésame au yuzu pour le croquant et la fraîcheur citronnée

Conseils de dégustation

- Sur toasts de pain de seigle, blinis ou pain nordique
- Avec une crème fraîche citronnée à l'aneth
- Accompagné de pommes de terre vapeur tièdes ou d'une salade croquante

Le Mélange Gravlax fonctionne aussi à merveille avec :

- de la truite
- un tartare de poisson
- ou même des légumes marinés pour une version végétarienne festive

PRÉPARATION

Préparer le saumon

Rince rapidement le filet de saumon à l'eau froide. Sèche-le soigneusement avec du papier absorbant.

Assaisonner

Dispose le saumon dans un grand plat. Recouvre généreusement toute la chair avec le Mélange Gravlax du Comptoir des Arômes. Ajoute le zeste de citron et l'aneth frais.

Filmer et presser

Filme hermétiquement.

Dépose une assiette puis un poids léger par-dessus pour bien tasser.

Temps de repos

Place au réfrigérateur pendant 24 à 36 heures selon l'intensité souhaitée.

Retourne le saumon à mi-temps pour une marinade homogène.

Finition

Retire le saumon du plat.

Rince-le très légèrement si besoin, puis sèche-le soigneusement.

Tranche finement au couteau, dans le sens de la longueur.



Pour 6/8 personnes

