

Gravlax



Pour 4 à 6 personnes

Ingrédients :

- 800 g de dos de saumon cru, avec la peau
- 400 g de sel fin
- 300 g de sucre glace
- 1 bouquet d'aneth frais
- Au choix : Mélange de baies roses, poivre blanc, poivre vert, graines de coriandre
- Et/Ou : Herbes de Provence



Deux jours avant de servir le gravlax, commencez à le préparer.

Retirez la peau du saumon.



Mélangez le sel et le sucre

Dans un mortier, concassez 1,5 cuillère à café de mélange de baies. Mélangez-les, ainsi que les herbes de Provence, avec le sel/sucre.

Versez la moitié de ce mélange dans un récipient plat, et déposez sur le fond du récipient des branches d'aneth



Prenez le saumon, et « trempez-le » sur les deux faces dans le mélange restant, avant de le déposer dans le fond du récipient. Posez sur le saumon quelques branches d'aneth. Pressez un peu pour qu'il « colle » à la chair.



Recouvrez le saumon du reste du mélange sel/sucre, et ramenez un peu ce mélange sur les côtés du poisson pour que toute la chair exposée soit recouverte.



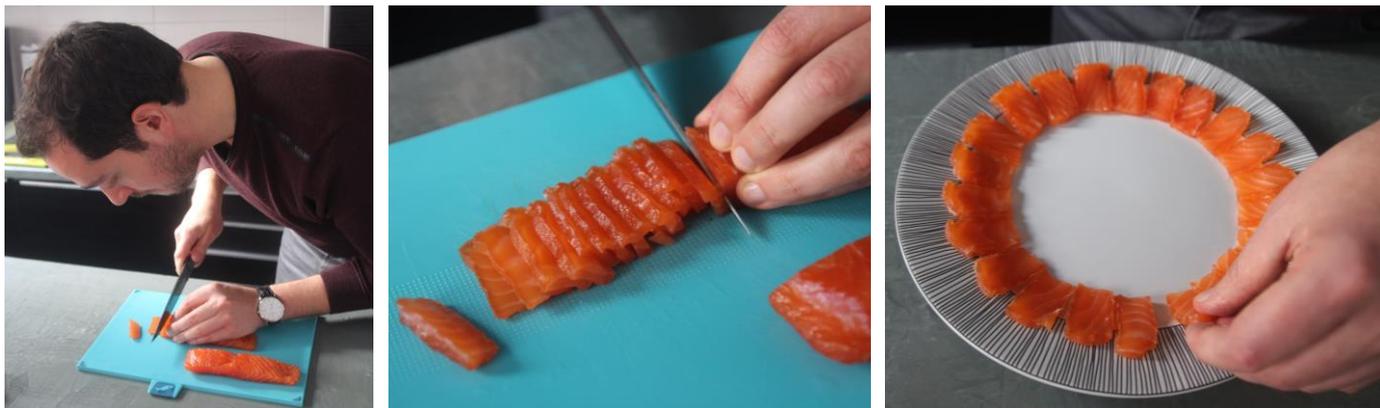
Mettez un film étirable sur le saumon et l'ensemble du mélange. Déposez des objets plats (boîtes de conserve) autour du saumon pour bien le « presser ». Déposez dessus des objets lourds pour bien presser le saumon contre le mélange sel/sucre.



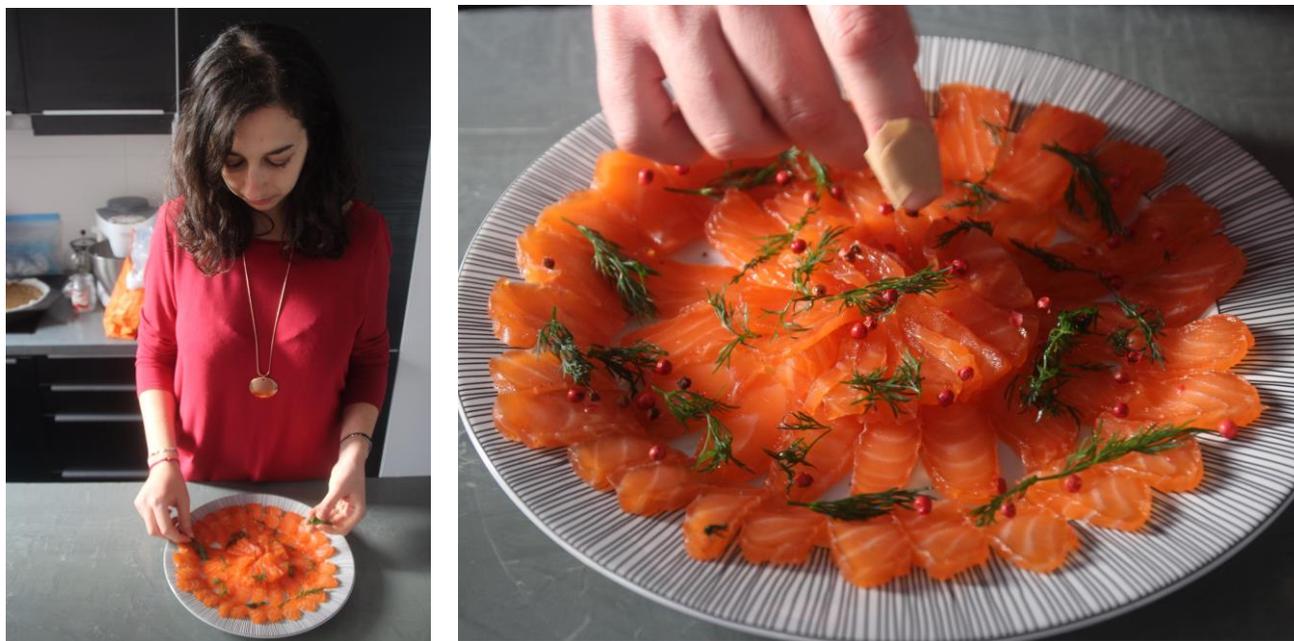
Mettez le tout au frais 36 à 48 heures. Une fois ce temps passé, retirez toutes les boîtes, le film, et récupérez le saumon. Celui-ci est dans une sorte de jus transparent assez épais. Débarrassez-vous de cette « saumure » et passez le poisson sous un filet d'eau fraîche pour retirer tout le sel et le sucre. Séchez-le bien avec du papier absorbant puis posez-le sur une planche à découper.



Découpez le saumon en fines tranches, et déposez-les dans une assiette.



Vous pouvez encore ajouter de l'aneth fraîchement ciselé et du mélange de baies si vous le souhaitez.



Servez les tranches de gravlax avec un filet d'huile d'olive.