



Saumon Gravlax et sa sauce

Ingrédients :

1 Filet de Saumon sur peau

500g de sel Gros

500g de sucre

Poivre et baies roses

1 bouquet d'aneth

Rincez le filet de saumon sous l'eau courante.

Séchez le scrupuleusement

Retirez à la pince à épiler les arêtes que vous sentez en passant votre doigt de la queue vers la tête (absente !) du poisson

Étalez sur le plan de travail 2 longues bandes de papier film en les superposant à moitié

Déposez le saumon sur le film, peau en dessous.

Mélanger le sel gros et le sucre.

Recouvrez entièrement le saumon du mélange sel et sucre. (la couche doit mesurer environ 1/2 centimètre)

Rabattez le film sur le saumon, (de haut en bas et sur les côtés en serrant assez fermement.

Remettez ainsi 2 autres couches de film en serrant toujours et en veillant à ce qu'aucune partie rose du saumon ne soit visible.

Placez le saumon dans un plat creux et mettez-le au réfrigérateur.

Oubliez le pendant au moins 48h. (au plus 72h)

Sortez alors le saumon et déballez-le. Il a normalement rendu de l'eau grasse.

Rincez le abondamment sous le robinet pour éliminer le sel.

Le saumon a raidi et c'est normal.

Essuyez le soigneusement.

Hachez alors l'aneth.

Poivrez le saumon au moulin, émiettez les baies roses et parsemez les sur le saumon. Recouvrez généreusement d'aneth.

Filmez à nouveau le saumon et replacez le dans le réfrigérateur.

(inutile de le remettre dans un plat, il ne perdra plus de liquide

24h heures après, il sera parfaitement à point et se conservera une semaine.

Découper des tranches d'un demi centimètre environ et régalez-vous !

Et la sauce ?

Ingrédients :

2 cuillères à soupe de moutard forte

1 cuillère à soupe de sucre

2 cuillères à soupe de vinaigre blanc (cristal)

Huile d'arachide (surtout pas d'huile d'olive)

Dans un bol, mélangez la moutarde, le sucre, le vinaigre et le poivre.

Montez la sauce doucement avec l'huile pour qu'elle devienne épaisse et lisse.

Hachez l'aneth et ajoutez le dans la sauce.

