

Saumon gravlax aux baies roses et à l'aneth

Recette de Ghislaine LEGRAND

De quoi ai-je besoin pour réaliser un saumon gravlax ?

- un beau filet de saumon sans peau et sans arrêtes
- gros sel
- sucre
- des baies roses
- un bouquet d'aneth

Proportion : pour 1kg de saumon, 300grs de sel 200grs de sucre

Comment procéder pour réaliser un saumon gravlax ?

Mélanger le sel, le sucre, une poignée de baies roses écrasées et l'aneth.

Disposer une première couche du mélange dans un plat.

Disposer le filet de saumon par-dessus.

Recouvrir avec le reste du mélange.

Filmer et mettre au réfrigérateur pour 24h à 48h. Toute les 12 h environ, retirer l'eau qui s'est formée au fond du plat.

Votre saumon va prendre une couleur orangée et devenir plus dur. C'est normal.

Rincer votre poisson à l'eau froide puis le sécher et le conserver 24h sans préparation, ainsi il sèche un peu (c'est selon les goûts). Si toutefois votre saumon gravlax est trop salé, pas de panique, il suffit de le mettre à dessaler 2 à 3 heures dans de l'eau claire froide.

A noter : bien emballé, le saumon gravlax se conserve très bien au réfrigérateur pendant une semaine.

Bon appétit !!!!!