

SAUMON GRAVLAX

pour 8 à 10 personnes

filet de saumon sans arêtes épais avec la peau

SAUMURE

sel 1kg

sucres roux 250gr

poivre (5 baies) 30 gr

baies de genièvre 6

MARINADE

poivre (5 baies) moulu

zestes d'un citron jaune et d'un citron vert

un bouquet d'aneth fraîche ciselé

PREPARATION

mélanger: sel, sucres, poivre (grossièrement concassé)

dans un plat creux mettre la moitié de la saumure, poser le saumon
côté peau dessus, recouvrir de saumure.

Mettre une planche ou un plat dessus avec du poids (1kg) placer au frais
environ 9 h.

MARINADE

rincer le filet enlever la peau, bien l'essuyer.

Le badigeonner au pinceau d'huile d'olive sur les 2 faces l'assaisonner
avec la marinade en massant bien pour faire adhérer

mettre sous vide ou emballer dans du film alimentaire bien serré

laisser minimum 48 h et peut-être garder 4/5 jours bien au frais

couper des tranches assez fines

servir avec une crème fouettée citronnée