

Gravelax de Saumon à l'aneth

6 personnes



1 kg de filet de saumon avec la peau

Saumure :

1 kg de gros sel

250 gr de sucre

20 gr de coriandre

20 gr de poivre en grain (ou 5 baies)

6 graines de cardamome

6 baies de genièvre

Marinade :

1 orange

1 citron vert - 1 citron jaune

Quelques branches d'aneth

Sauce :

Crème épaisse fouettée avec citron et aneth

Préparation.

Saumure.

Écraser grossièrement la coriandre, le poivre, la cardamome et le genièvre les mélanger au sel et au sucre. Dans le fond d'un récipient, déposer la moitié de la saumure. Poser dessus le filet de saumon coté chair, recouvrir du reste de saumure. Mettre un poids dessus et réserver au frais pendant 10 heures environ.

Marinade.

Rincer sous l'eau le filet de saumon, enlever la peau, essuyer badigeonner au pinceau avec l'huile d'olive, assaisonner de poivre du moulin (5 baies), l'aneth ciselée et des zestes d'orange et citrons râpés ou coupés très fin sur les deux faces.

Bien faire adhérer

Mettre sous vide ou emballer dans le celo frais réserver au froid 48 heures

Peut se conserver une semaine sous vide.

Dans ce cas l'enlever du sous vide quelques heures avant de le servir

Trancher sur le biais accompagné de la crème fouettée à l'aneth et blinis