

LE SAUMON GRAVLAX

POUR 4 PERSONNES

INGREDIENTS

- 500 g de filet de saumon bio, très frais, dans la partie épaisse, sans peau ni arête
- 100 g de gros sel
- 30 g de sucre roux de préférence
- un bouquet d'aneth
- épices entières que vous pouvez torréfier à la poêle quelques minutes:1 cuillère à café d'anis,1 cuillère à soupe de coriandre et 1 cuillère à soupe de poivre

REALISATION

- dans un récipient, mélanger le gros sel, le sucre, les épices, la moitié de l'aneth.
- étaler un film alimentaire dans un plat creux, mettre une couche de sel, poser le saumon
- recouvrir de sel et filmer sur le dessus
- laisser au réfrigérateur 10 à 12 heures
- rincer le saumon, le sécher
- mélanger une cuillère à soupe d'aneth hachée et trois cuillères à soupe d'huile d'olive
- recouvrir le saumon de l'huile parfumée et réserver au froid
- préparer des toasts ou des tranches de pommes de terre cuites
- servir avec un condiment au fromage blanc ou une crème citronnée .

