

Saumon Gravlax et sa sauce

Pour Noël ou autre moment festif





Ingrédients :

- Filet de Saumon 1Kg

- Gros sel 300g
- Sucre poudre 300g
- 1/2 Bouquet Aneth
- Poivre
- Baies roses
- 8 Cuillères à Soupe Crème fraîche entière (Sauce)
- 2 Cuillères à Soupe Moutarde à l'ancienne (Sauce)
- Poivre du moulin
- Zeste citron non traité
- 1/2 jus de citron
- Aneth ciselé

Ustensiles:

- Plat inox
- Pince à désarêter
- Film

Préparation:

- Oter les arrêtes
- Concasser le poivre et les baies
- Mélanger le sel, le sucre, le poivre et les baies
- Mettre des branches d'aneth sur la chair du saumon
- Etaler une partie du mélange dans le plat
- Poser le saumon côté chair
- Filmer le plus hermétiquement possible
- Mettre un autre plat dessus avec des poids
- Mettre au frigo entre 24 et 72 heures
- Préparer la sauce le jour de la dégustation
- Mélanger tous les ingrédients
- Rincer sous l'eau froide, le sécher
- Trancher au moment de servir

Bon appétit!