

Gravlax de saumon aux baies roses et aneth

Ingrédients

- 800g de filet de saumon frais (avec la peau, désarêté)
- 100g de gros sel marin
- 100g de sucre en poudre
- 1 bouquet d'aneth fraîche ciselée
- 1 cuillère à soupe de baies roses concassées
- Zeste d'un citron jaune bio
- 1 cuillère à café de poivre noir moulu

Matériel nécessaire

- Un plat creux en verre ou en céramique
- Film alimentaire
- Un poids (ex: deux boîtes de conserve)
- Un couteau bien aiguisé pour trancher finement

Étapes de préparation

- Mélangez dans un bol le sel, le sucre, le poivre, les baies roses, le zeste de citron et l'aneth ciselée.
- Déposez le filet de saumon dans le plat, côté peau vers le bas.
- Recouvrez généreusement toute la chair du saumon avec le mélange préparé en massant légèrement.
- Filmez le plat hermétiquement et placez un poids sur le dessus pour presser le saumon.
- Laissez mariner au réfrigérateur pendant 24 à 48 heures, en retournant le filet à mi-parcours.
- Une fois le temps écoulé, retirez le saumon du plat et rincez-le rapidement sous l'eau froide pour enlever l'excédent de sel.
- Séchez le filet avec du papier absorbant.
- Tranchez le saumon en fines lamelles biseautées avant de servir.

Conseils de dégustation

- Servez avec une sauce à la moutarde douce et à l'aneth.

- Accompagnez de blinis tièdes ou de pain de seigle beurré.
- Ajoutez quelques quartiers de citron frais pour rehausser la saveur gourmande.
- Consommez dans les 3 jours suivant la préparation pour une fraîcheur optimale.