



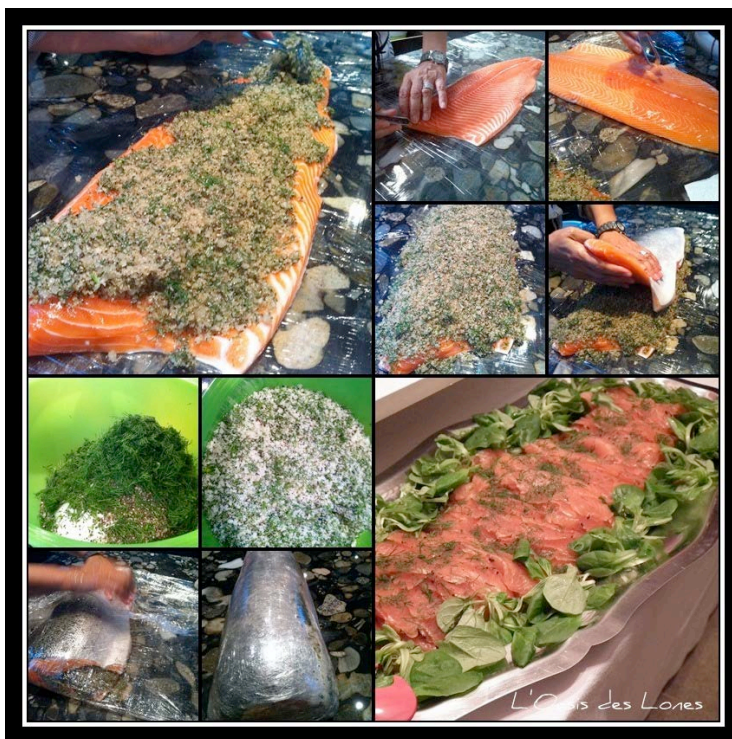
SAUMON GRAVLAX

INGRÉDIENTS :

- 4 kg de saumon
- 400 gr de sucré blanc en poudre
- 400 gr de gros sel de mer
- 40 gr de poivre concassé
- 150 gr d'aneth ciselé
- Papier film grande largeur

PROGRESSION :

- Commander deux filets entiers de saumon à votre poissonnier avec la peau.
- Rincer-les et éponger.
- Enlever les arêtes des filets
- Mélanger sucre, sel et poivre dans un bol.
- Laver et sécher l'aneth, puis la ciseler, l'ajouter au mélange sucre, sel et poivre.
- Coucher un morceau de saumon sur le film, peau contre le film.
- Répartir le mélange sucre-sel-poivre sur le filet en couche plus épaisse sur la partie la plus épaisse du filet.
- Poser le second morceau de poisson sur le premier. Couvrir d'un film alimentaire en l'enrubannant comme une momie et mettre au réfrigérateur.
- Laissez mariner 3 jours au frigidaire, en retournant le saumon plusieurs fois.
- Au bout des trois jours, enlever le film et égoutter les filets.
- Rincer à l'eau chaude les filets et bien les sécher avec du papier absorbant.
- Poser-le côté peau sur une planche et découper-le en tranches fines (la peau restera sur la planche une fois le découpage terminé).
- Parsemer de baies roses ou d'aneth. Servir avec du citron, du pain de campagne grillé.
- Le jour même, il n'y a plus qu'à le trancher, ou à le couper en cubes, suivant comment vous souhaitez le présenter.



Sauce moutarde à l'aneth et au curry :

- 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- 250 gr de fromage blanc
- 2 yaourts à la grecque
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 1 cuillère à soupe de curry tradition Ducros
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 1/2 boîte d'aneth surgelé

Mélanger dans l'ordre indiqué sur la liste des ingrédients. Goûter et rectifier l'assaisonnement.