

Saumon gravlax

écrit par Pariseyn | 15 septembre 2022



Le gravlax, ou « saumon séché » en suédois, est une spécialité culinaire des pays nordiques, réalisé à base de saumon cru, marinés et séchés avec du sel, du sucre et quelques épices. Il peut se servir avec une salade de pommes de terre ou façon smorrebrod, sur une tartine de vollkornbrod ou de pain au seigle.

Ingrédients :

400 g de filet de saumon avec la peau

125 g de betterave crue

30 g de sel de mer non traité

30 g de sucre

1 cuillère à café de graines de coriandre

Le zeste d'une orange

Commencer par éplucher et râper la betterave.

Piler grossièrement les graines de coriandre et les verser dans un saladier.

Ajouter la betterave râpée, le sucre, le sel et le zeste d'orange. Bien mélanger le tout.

Préparer une assiette revêtue d'un film alimentaire.

Poser par-dessus les pavés de saumon coté peau vers l'assiette.

Frotter le saumon de cette marinade.

Envelopper d'un film alimentaire.



Poser sur le saumon une assiette et un poids par-dessus.

Mettre au réfrigérateur pour une nuit (pour moi 18 heures).

Le lendemain, rincer et sécher le gravlax.

Découper en tranches moyennement épaisses (c'est fondant) et servir avec quelques brins d'aneth.