

Station gourmande

Gravlax

Table de Noël, cocktail, apéro, pique-nique, brunch

Il est incomparable pour un dîner, devant un bon film, bol dans la main, baguette dans l'autre, sur un lit de riz bien chaud (pourquoi pas légèrement vinaigré), des œufs de saumon, une brunoise de citron confit, quelques tranches de Gravlax et un trait de sauce soja light.

Vous l'avez compris, avec 2 filets pour un dîner, 4 kg pour Noël, une recette facile, qui vous fera oublier le saumon fumé. La seule contrainte, il faut y penser **48h à l'avance**.

Ne me parlez pas d'aneth, je l'apprécie peu et pas dans cette recette. Je vous propose donc ma recette de base que j'agrémenterai selon mon inspiration.

Et s'il en restait ! Un bol de riz vinaigré ; une salade de pomme de terre tiède, vinaigrée et parsemée de feuille de coriandre ; en cube dans des pâtes ; sur un muffin anglais, un lit d'épinard, un œuf poché et une sauce hollandaise ; un œuf cocotte et un peu de ciboule ; des dés de concombre, vinaigre de riz, coriandre ... je vous laisse saliver

Pour un apéro-dînatoire, une petite chantilly salée au citron confit (en brunoise) ou une sauce suédoise bien connue.

La base est un mélange savant de

200g de sel de mer (important, pas de sel fin)
120g de sucre
4 épices (2 cs rase)

mais je peux y ajouter

Badiane (anis étoilé) et Graines de fenouil
ou Graines d'anis

Mais surtout pour le **goût**

1 betterave crue râpée gros ou
1 orange (zestes râpées) ou
2 citrons verts (zestes râpés) ou
Gingembre frais râpé

Le saumon lui doit avoir sa peau, dos de saumon, on lui préférera le haut du filet surtout en grande quantité. Concernant la quantité, comptez 150 à 200g par personne pour une entrée généreuse et plutôt 100 à 125g pour un apéro par personne.

La préparation, 48h avant – Temps de préparation 7 minutes

Mélangez le sel, le sucre et les épices. Râpez et ajoutez votre ingrédient mystère. Mélangez de nouveau. Dans une boîte hermétique à la taille adaptée, posez votre filet de saumon côté peau. Versez votre préparation. Si vous avez 2 filets. Versez le sel, posez le deuxième filet chair contre chair et couvrez de préparation.

Le saumon est cru et même cuit au sel, l'hygiène doit être irréprochable, tout au long du processus. Fermez la boîte et oubliez-la pour 48h.

J+2

Sortez le filet, rincez-le à l'eau froide et séchez-le avec un papier absorbant. Pour le conserver, emballez-le dans un film étirable. Le saumon se découpe à la dernière minute. Pour une grande quantité, vous le découpez 1 à 1h30 avant et filmez-le sur son plat de service.

Mes derniers conseils :

48h ne veut pas dire 72 (trop salé) ni même 12h.

Le couteau sera bien aiguisé, si possible souple comme un couteau filet de sole.

En ouvrant, la boîte, un peu d'eau au fond, ne m'inquiétera pas.

Je l'associerai à un bon pain aux céréales

À boire, un Pineau de Loire, Côtes du Rhône blanc

