

Recette des saumon gravlax

10 minutes de préparation
48h au frais

Ingrédients

200g de gros sel
150g de sucre
2 cuillères à soupe de poivre
1 filet de saumon de 900g



Préparation:

Mélanger le sel, le sucre et le poivre. Tapiser le fond d'un plat avec du film alimentaire, puis étalez la moitié du mélange.

Posez le filet de saumon auquel vous aurez préalablement enlevé la peau. Couvrir avec le reste de mélange de sel et refermer le papier cellophane.

Poser des quelque chose de lourd sur le saumon et mettre au frigo pendant 48h.

Avant de servir le saumon. Passer le sous l'eau pour enlever le sel. Sécher le et couper le en fine tranches.

Conseils:

Server le saumon gravlax avec une salade et du pain de seigle et un peu de crème fraîche. Vous pouvez également le servir avec une sauce plus sucré telle que de la sauce cocktail ou un filet de sauce soja sucrée avec quelques pommes ou de l'avocat.

Le gravlax se conserve jusqu'à une semaine au réfrigérateur.