

Gravlax de saumon (Saumon séché au sel et aux épices)

Le saumon est un poisson migrateur qui fréquente les eaux douces et les eaux salées. C'est un poisson gras qui sera de bien meilleure qualité sauvage que d'élevage. Encore faut-il pouvoir en trouver et en avoir les moyens !

Pour cette recette de saumon gravlax :

- 1 cœur de filet de saumon de 600 g écaillé, désarêté et rincé à l'eau claire
- quelques branches d'aneth
- graines de Dill et de coriandre ou poivre de Sichuan
- 200 g de gros sel
- 200 g de sucre
- mélange poivre noir / coriandre / baies roses



1. Commencer par préparer les ingrédients et le matériel. Écaillez la peau du saumon. Personnellement, je ne l'incise pas.

2. Théoriquement le cœur de filet de saumon est épais et ne présente pas ou peu d'arêtes. Vérifiez, on ne sait jamais et **désarêtez** si besoin.

3. Mélangez à parts égales gros sel et sucre.

4. Ajoutez les épices et l'aneth grossièrement coupée.

5. Posez quelques tiges d'aneth sur le côté chair du saumon.

6. Placez le filet côté chair directement sur le mélange en veillant à ce que les côtés soient aussi au contact.



7. Plaquez un film alimentaire.

8. Posez une 2ème plaque sur le poisson avec un poids quelconque (ici des boîtes de conserve) pour maintenir le filet bien plaqué dans le mélange.

9. Oubliez le filet de saumon au froid positif pendant 24h00. L'idéal est le dessus du bac à légumes de votre réfrigérateur.



10. Le lendemain, extraire le filet du mélange, ôtez les tiges d'aneth et rincez sous l'eau claire sans tremper puis éponger avec du papier absorbant.

11. Poivrez, épicez, selon vos goûts. Pour ma part je me suis contenté de poivre 5 baies et du reste de l'aneth ciselé. Vous pouvez à ce stade le laisser sécher à l'air, protégé d'un torchon, au froid pendant une journée ou deux. ou le mariner avec citron, huile etc...

12. Tranchez fin juste avant le service et servez tel quel avec citron ou marinade citron / huile. Pour ma part, je l'ai servi nature sur pain de seigle beurré avec une goutte de citron.

