

## Saumon Gravelax

### Entrées

Posté par: essya

Publiée le : 27/11/2006 20:10:23



Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

1 saumon de 1,5 kg à 2 kg  
125g de gros sel  
125g de sucre  
1 citron vert  
1 cc de gingembre confit  
emporte-pièce en betterave rouge  
1 Cs d'huile d'olive

Préparation :

Demandez à votre poissonnier de lever les filets, enlevez les arrêtes à la pince à épiler.

Prenez l'un des côtés du saumon et disposez le dans un plat.

Mélangez le sel et le sucre.

Étalez cette préparation sur le poisson, puis laissez mariner 6 à 8 heures au froid.

Ensuite, jetez la marinade, passez le saumon à l'eau rapidement et égouttez le.

Coupez le saumon en fines lamelles.

Présentez le saumon sur une assiette avec citron jaune-menthe, radis noir et betterave ou bien avec citron vert, gingembre, huile d'olive.

Ce saumon se conserve 1 semaine au frigo.

Conseils :

Pour un dîner un peu habillé, vous pouvez l'accompagner d'une charlotte de betterave rouge.