

N°25



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

P O I S S O N

Gravlax



Recette extraite de l'ouvrage Plaisirs salés de Jody Vassallo.
© Marabout, Photographies de Dairdre Rooney.

NICOLAS

Préparation : 10 min - 2 jours de salaison

Pour 12 personnes

2 x 750 g de filets de saumon, avec la peau | 1 bouquet d'aneth (environ 15g) grossièrement ciselé | 200 g de sel gros | 120 g de sucre cristallisé | 4 c. s. de grains de poivre blanc pilés

Débarrassez le saumon de ses arêtes, au besoin en utilisant une pince à épiler, et déposez-le sur un film alimentaire, la peau sur le dessous.

Mélangez l'aneth, le sel, le sucre et le poivre, et saupoudrez la chair du saumon de ce mélange. Recouvrez du deuxième filet, la peau sur le dessus. Enveloppez le tout de plusieurs couches de film alimentaire en serrant bien, et déposez le saumon dans un grand plat.

Couvrez le saumon d'une planche à découper lestée avec une grosse brique ou des boîtes de conserve bien lourdes. Réservez le poisson 2 jours au réfrigérateur. Retournez-le toutes les 12 heures tout en égouttant le liquide en excès.

Sortez le saumon de la marinade, émincez-le en tranches ultrafines et servez-le comme le saumon fumé, accompagné de pain, de fromage frais et de câpres. Le gravlax est aussi délicieux avec des œufs brouillés et une salade verte, ou tout simplement en tartine sur des crackers, comme suggéré ici.

Astuce : On peut conserver le gravlax jusqu'à une semaine au réfrigérateur dans un récipient hermétique. Dans ce cas, laissez le poisson entier et tranchez-le juste avant de servir.

- Nez : d'agrumes, de menthol.
- Bouche : plein, rond, typé, du grain, belle allonge.



le conseil de votre caviste :

Les Petites Récoltes[®]
édition limitée

Vin de Pays des Côtes
de Lastours
blanc 2006