

SAUMON *gravlax*

4 personnes : *Proportion à voir*

80 g sucre

150 g sel de Guérande

10 baies rouges mignonnettes

1 bouquet d'aneth haché

1 citron vert bio

1 betterave pelée

1 filet de saumon avec peau de

500g environ...

Essuie le filet de saumon et retire les arêtes à l'aide d'une pince à épiler. Dans un bol, mettre le sucre, le sel, les baies et l'aneth haché. Zeste le citron par-dessus puis râpe finement la betterave. Mélange le tout à la maryse. Dépose une partie dans le fond du plat, puis dispose le saumon, frotte la chair avec le reste du mélange, et recouvre d'un film plastique. Pose dessus un poids [boîte de conserve ou cocotte]. Réserve au réfrigérateur. Au bout de 8 à 12 h, vide le surplus de liquide, retourne le saumon et laisse reposer encore 8 à 12 h. Vide à nouveau d'eau, puis réservez le saumon. Nettoie le saumon de sa marinade à l'aide d'un pinceau. Rince à l'eau froide, sèche. Dépose le saumon sur une planche propre et coupe de fines tranches.