

# SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)

## GRAVLAX DE SAUMON



**1 filet de saumon pour 2 ou 4 personnes**

**Jus de 1 citron**

**1 c. à table de vinaigre de riz**

**1 c. à table de poivre**

**$\frac{1}{2}$  c. à thé de cumin**

**$\frac{1}{2}$  c. à thé de curcuma**

**$\frac{1}{4}$  c. à thé de "All Spices"**

**Zeste de 1 citron**

**$\frac{1}{2}$  tasse de sucre**

**$\frac{1}{2}$  tasse de sel**

Déposer le saumon sur une pellicule de plastique assez grande pour refermer sur le saumon après avoir mis le reste des ingrédients.

Verser le jus de citron et le vinaigre de riz sur le filet et laisser mariner pendant que vous préparez le reste.

Mélanger le poivre, le cumin, le curcuma, le "AllSpices" (si vous les écraser au mortier, vous réveillerez aussi les saveurs) et répartir uniformément sur le dessus du saumon en frottant légèrement pour les faire imprégner.

Mélanger ensuite le sucre, le sel, le zeste et couvrir le filet de ce mélange en pressant légèrement.

Refermer la pellicule de plastique et mettre un poids sur le saumon pour exercer une pression constante afin de faire ressortir les jus. (Personnellement j'utilise un 2 litre de jus ou de lait).

Laisser mariner le tout au réfrigérateur pendant 48 heures et ensuite retirer le mélange d'épices et saumure en essuyant à l'aide d'un linge propre ou d'un essuie-tout mouillé.

Au moment de servir, trancher finement (important pour ne pas avoir un goût trop prononcé) et servir avec un filet d'huile ou une mayonnaise aromatisée au goût.

Le Gravlax est un nom d'origine suédoise signifiant "enterré"; quand nous décortiquons le mot : "Gravad Laks".

On retrouve souvent des recettes à base d'aneth mais je voulais varier avec d'autres épices. Les amateurs de saumon fumé apprécieront ce goût fin et vous pouvez le servir aussi sur un crouton avec un fromage à la crème, comme bouchée.

## **SIMON CHAREST**

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)