

Saumon Gravlax à ma façon et sa salade croquante fruitée

Le saumon Gravlax, tout le monde connaît et adore, mais peu de d'entre vous ose le préparer. Et pourtant c'est une recette ultra facile et surtout sans cuisson! Donc n'hésitez plus et lancez-vous. A la maison c'est souvent un plat que je sers le soir avec une salade fruitée et qui est très apprécié car le saumon cuisiné de cette manière est vraiment ultra fondant et parfumé. Attention c'est une recette qu'il faut préparer à l'avance car il faut environ 36 à 48 h pour que le saumon « cuise » dans le sel et le sucre.



Saumon Gravlax à ma façon et sa salade croquante fruitée

Et si vous aimez le saumon, voici d'autres propositions gourmandes!

- Blanquette de saumon aux saveurs asiatiques. Pour la

- recette cliquez [ici](#).
- Choux apéro au tartare de saumon et guacamole. Pour la recette cliquez [ici](#).
 - Saumon basse température, compoté de tomate et oignon rouge. Pour la recette [ici](#).
 - Saumon basse température en nage de persil. Pour la recette cliquez [ici](#).
 - Fleurs de courgette farcies au saumon et aubergine, petite ratatouille croquante. Pour la recette cliquez [ici](#).
 - Saumon en deux façons, carpaccio de betteraves arôme framboise. Pour la recette cliquez [ici](#).
 - Saumon confit à l'huile basse température, compoté d'oignons rouge et fenouil, pistou coriandre noisette. Pour la recette cliquez [ici](#).

Ingrédients: pour 6 personnes

Pour le saumon

- 1 cœur de filet de saumon de 500 g avec la peau et sans arêtes
- deux ou trois cuillerées à soupe de coriandre moulue
- 200 g de gros sel
- 220 g de sucre en poudre
- un bouquet d'aneth

Pour la salade

- une pomme granny smith
- un peu de jus de citron
- deux belles pommes de terre à chair ferme
- un demi concombre
- de la moutarde en grain
- une cuillerée d'huile d'olive
- sel, poivre

Pour la crème

- 20 cl de crème fraîche liquide
- 100 g de mascarpone
- un petit bouchon de pastis
- une cuillère à soupe rase de moutarde au miel
- sel, poivre

Matériel

- un couteau à découper le saumon: il est vraiment utile pour ne pas déchirer la chair délicate du saumon mariné. Vous pouvez en trouver en cliquant sur l'image ci-dessous.

[amazon asin=B012X5CRVE]

Préparation

- Commencez par rincer le dos de saumon et vérifiez qu'il n'y a plus d'arêtes. Essuyez-le soigneusement. Coupez le dos de saumon en deux.



Coupez le dos de saumon en deux

- Préparez la marinade sèche en mélangeant le gros sel, le sucre, la coriandre en poudre et quelques brins d'aneth coupés finement.



Préparez la marinade sèche

- Filmez le fond d'un grand plat.



Filmez le fond d'un grand plat

- Versez un peu de marinade sèche au fond du plat. Déposez le premier filet de saumon dans le plat, côté peau sur le fond.



Déposez le premier filet de saumon dans le plat

- Recouvrez de marinade sèche.



Recouvrez de marinade sèche

- Déposez le second filet par dessus, côté peau sur le dessus. Et couvrez avec le restant de marinade sèche.



Déposez le second filet par dessus

- Rabattez le film alimentaire sur l'ensemble. Emballez le tout dans un deuxième film alimentaire. Posez par dessus un petite plaque (ou un petit carton) sur le poisson avec un poids quelconque par dessus (par exemple des boites de conserve) pour maintenir le filet bien pressé dans la marinade sèche. Mettez au frais 48 h. Un liquide va régulièrement suinter du saumon: je vous conseille de l'enlever régulièrement matin et soir et de retourner le saumon également matin et soir.



Rabattez le film alimentaire sur l'ensemble

La salade fruitée

- Pelez les pommes de terre. Coupez-les en petits dés et cuisez-les à la vapeur. Si vous possédez un thermoplongeur n'hésitez pas à cuire les pommes de terre à basse température en intégrant une cuillerée à soupe de moutarde ancienne dans le sachet (90° pendant 1 h): cuites ainsi, leur texture sera parfaite pour une salade. Si vous désirez en savoir plus sur la cuisson sous vide basse température cliquez [ici](#).



Cuisez les pommes de terre basse température

- Pelez et coupez la pomme en petits dés. Ajoutez un peu de jus de citron aux dés de pommes pour leur éviter de s'oxyder.



Coupez la pomme en petits dés

- Pelez le concombre. Ôtez les graines. Coupez un tiers concombre en petits dés. Réservez le reste pour une autre utilisation. Versez les dés de concombre dans une passoire et salez-les. Laissez-les égoutter pendant une demi heure. En fin d'égouttage ne les rincez pas mais déposez-les dans un torchon propre pour les essuyer.



Coupez le concombre en tous petits dés

- Mélangez les dés de pommes de terre, de pomme et de concombre. Rectifiez l'assaisonnement en rajoutant huile olive, moutarde à l'ancienne, sel et poivre.



Mélangez les dés de pommes de terre, de pomme et de concombre

- Fouettez le mascarpone pour le rendre plus crémeux.



Montez la crème en chantilly

- Ajoutez la crème et mixez le tout en chantilly en y intégrant un bouchon de pastis. Ajoutez la moutarde au miel et rectifiez l'assaisonnement.



Montez la crème et

mascarpone en chantilly

- Mettez la chantilly dans une poche à douille. Réservez au frais.



Mettez la chantilly dans une poche à douille

Dressage

Ôtez le film alimentaire du saumon et rincez-le à l'eau. Puis posez le sur un linge propre pour en ôter toute l'humidité. Découpez le saumon en tranche fine à l'aide du couteau. Disposez la salade au centre d'un grand plat. Dressez les tranches de saumon tout autour et pochez la chantilly; parsemez de pluches d'aneth.



Saumon Gravlax à ma façon et sa salade croquante fruitée



Saumon Gravlax à ma façon et sa salade croquante fruitée

