Saumon Gravlax

En Scandinavie, ce plat traditionnel est similaire (mais ce n’est pas tout à fait la même chose) au saumon fumé, le saumon fumé est fumé à chaud, et le gravlax lui est fumé «enfin mariné » à froid. Quant à la préparation du Gravlax ont utilisent essentiellement quatre ingrédients: saumon, sel, sucre, et de l'aneth. Mais pour lui apporter un peu plus de gout j’ai décidé de le préparé avec un peu de poivre noir que j’ai ajouté au mélange. Le Gravlax (prononcé "Grov-lox») est le nom suédois pour ce plat. Il signifie littéralement «saumon enterré" et le nom se réfère à la méthode traditionnelle de préparation de cet aliment: saumon frais était salé et enterré dans du sable sec à fermenter, mais aujourd’hui ont le fais mariner dans le frigidaire entre 2 et 3 jours.

Donc voici une méthode  de préparation de saumon fumé « mariné » à faire soi-même et sans cuisson, histoire d’épater vos invités.

Ingrédients :

450 g de filet de saumon frais de préférence (ou décongelé).

3 cuillères à soupe de sel (45-50 g).

2 cuillères à soupe de sucre (25 g).

1 cuillère à café de poivre noir moulu (4 g).

20 brins aneth frais.

Préparation :

Commencer par bien laver le saumon et bien l’essuyer avec du papier absorbant (sopalin).

Dans un récipient mélanger le sel avec le sucre et le poivre.

Posez sur le plan de travail du film alimentaire, posez le filet de saumon.

Recouvrir de la préparation le saumon en prenant soins de ne laissez aucune partie sans sel.

Placez l'aneth sur le dessus du saumon. Si l'aneth est trop long, tenir sur le dessus du filet, puis casser les tiges d'aneth ou les plier, ne pas les mettre sous le saumon elles doivent avoir juste la longueur du filet.

Envelopper le saumon, en prenant soins de ne pas laissez de l’air à l’intérieur. Envelopper à nouveau le saumon une seconde fois avec du film alimentaire. Déposez le saumon sur un plat ou un récipient.

Déposez le plat (récipient) dans le réfrigérateur.

Réfrigérer le saumon pendant au moins deux jours.

Après 2 jours au réfrigérateur, enlevez les films alimentaires et jetez-les avec le sel et l’aneth.

Passez sous l’eau le saumon pour enlever l’excédent de sel et le sécher avec papier absorbant.

Utilisez un couteau tranchant pour couper le gravlax en tranches fines en inclinant le couteau.

 Bon appétit.

Commentaire :

Servir sur de pain seigle ou sur des blinis.

Ou tout simplement sur une assiette avec un filet de jus de citron en entrée.