

GRAVLAX OU SAUMON MARINE A L'ANETH

[source : <http://baiona.over-blog.com/article-1327998.html>]

Niveau : lasai (facile). Temps de préparation : 48h... Ustensiles : un vélo, une pince à épiler, deux planches en bois, quelques grosses pierres.

1) Enfouir son vélo (excellent pour décoller les stérols) un vendredi, jour du poisson (*lax* veut dire saumon en suédois, poisson se dit *fisk*, impôt se dit *avgift*) et se rendre au supermarché G...T d'Anglet. Se diriger vers les bacs surgelés et pêcher un saumon entier (2,75 € le kilo, donc) puis au rayon herbes pour cueillir de l'aneth (4 poches au moins, l'équivalent d'une grosse botte). Vérifier la liste des ingrédients, nous aurons besoin de :

1 bonne grosse botte d'aneth

5 c à soupe de sel

5 c à soupe de sucre

1 dizaine de graines de poivre blanc

2 citrons verts

Pour l'accompagnement : **des pommes de terre, de l'aquavit.**

De quoi faire la sauce :

un bouquet d'aneth (équivalent à 2 c à café d'aneth hâché), 3 c à soupe de vinaigre de vin blanc, 100 g de moutarde de Dijon, du sel, du poivre blanc moulu et le jus d'un 1/2 citron.

2) De retour, s'enfiler un verre d'aquavit, ôter le plastique, allonger le saumon dans un plat et le laisser décongeler au réfrigérateur toute la nuit.

3) Samedi : choisir un match de rugby moyen mais engagé, genre France –Tonga ou mieux, un match de hockey et se préparer un plateau avec : un couteau de cuisine, un ciseau, une pince à épiler, un verre d'aquavit, deux planches en bois, quelques pierres. A l'aide du couteau, cisailer le saumon en long au niveau de l'arête centrale et le couper en deux. A l'aide du ciseau : virer les nageoires et la queue. Ensuite, délicatement, avec un doigt, passer le long de l'arête centrale, décoller les arêtes et les arracher une à une avec la pince à épiler, c'est un peu fastidieux, je le reconnais. S'enfiler un verre d'aquavit, ça ira mieux.

4) Disposer chaque filet sur une planche en bois. Arroser du jus d'un citron. Préparer la marinade : mélanger sucre et sel puis les verser uniformément sur chaque filet. Parsemer de quelques graines de poivre. Disposer ensuite tout l'aneth sur un des filets, puis recouvrir avec l'autre filet et sa planche en bois par dessus. S'enfiler un verre d'aquavit.

5) Mettre le tout au réfrigérateur pendant 36 h avec les pierres en pression sur la planche (on peut aussi utiliser des briques de lait par exemple). Attention, le poisson marine, il va donc rendre du liquide et inonder votre frigo si vous ne prenez pas garde à disposer cet espèce de *sandwich en bois* sur un grand plat (j'utilise le récipient de mon four).

A mi-marinade, vous viderez une partie du jus rendu et vous retournerez le *sandwich* et... vous vous enfilerez un verre d'aquavit.

6) Pour servir, on enlève les pierres, les planches, le gros de l'aneth et l'on tranche en filet fins, façon carpaccio, avec des pommes de terres à l'eau, une petite sauce moutarde et de l'aquavit, s'il en reste.

7) La sauce moutarde :

elle se monte comme une mayonnaise avec les ingrédients vus plus haut et pour finir 2 c à café de feuilles d'aneth hâché.

La musique qui va avec : Peer Gynt, d'Edward GRIEG (1843-1907, Norvège).