

Gravlax



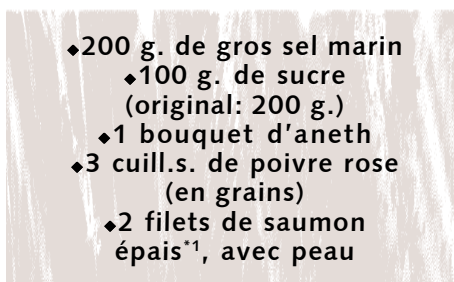
Le Gravlax est du saumon cru mariné en saumure sèche (sel, sucre, aneth). Cette recette est encore une de nos irratables. Il suffit d'être soigneux (c'est du cru !) et patient (il faut attendre deux jours...). Les photos sont offertes par Michael Chu, propriétaire du site COOKING FOR ENGINEERS, le site de cuisine pour les jules logiques. Utilisez ce gravlax dans des recettes de bagels & lox à la new-yorkaise, de blinis de saumon fumé, dans notre recette d'Aspic de Saumon au Cresson (page 7), et bien sûr en dînette ou petit-déjeuner comme du saumon fumé ...



www.cookingforengineers.com.
Site perso. Les dons sont bienvenus, contacter
cooking@cookingforengineers.com.



Préparez sel, sucre, aneth, poivre en grains, saumon, feuille cellophane...
Comptez jusqu'à dix, le plat est fini !



- ◆ 200 g. de gros sel marin
- ◆ 100 g. de sucre (original: 200 g.)
- ◆ 1 bouquet d'aneth
- ◆ 3 cuill.s. de poivre rose (en grains)
- ◆ 2 filets de saumon épais^{*1}, avec peau



1

- 1 Versez sur une feuille de cellophane un tiers du mélange sel-sucre-poivre. Placez-y le premier pavé de saumon^{*2}, peau côté plat.
- 2 Déposez dessus l'aneth en branche (ou ciselé, si cela vous chante ce jour-là), mêlées à un tiers du mélange sel-sucre-poivre. Posez le deuxième filet, peau vers le haut. Terminez par le reste du mélange.
- 3 Fermez le papier cellophane, en doublant la couche le cas échéant. La recette originale demande d'ajouter un poids sur le petit paquet. J'y arrive sans cela. Michael Chu aussi. Je suppose que le système de presse date du temps d'avant le cellophane...

- 4 Laissez mariner au frais pendant au moins 24 heures (jusqu'à 48 heures^{*3}), en tournant deux fois.
- 5 Ôtez la feuille de cellophane et les aromates. Rincez à l'eau pour éliminer les derniers grains de sel. Épongez à l'aide d'un papier ménager. Laissez sécher au frais encore quelques heures. La chair un peu durcie est prête à être découpée finement, comme du saumon fumé. Gardez jusqu'à trois jours au réfrigérateur.

SAUCE

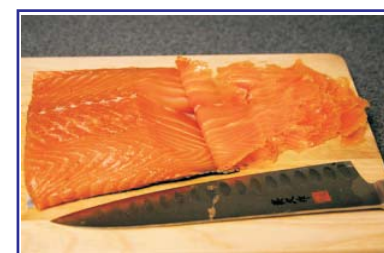
Servez avec une **Crème aigre** : fouettez deux jaunes d'oeuf dans de la crème épaisse^{*4} et un peu de jus de citron. Poivrez mais ne salez pas la sauce, car le gravlax l'est déjà bien assez.



2



3



5

^{*1} Le poisson doit être écaillé et désarêté. Pour désarêter, glisser le doigt à contresens et, dès que vous sentez une arête, arrachez-la çà la pince à épiler. Choisissez un bon gros pavé car si le filet est trop fin, le résultat sera bien trop salé. Le persil plat se substituera très bien à l'aneth.

^{*2} Vous observerez dans le reportage en photos que Michael Chu n'utilise qu'un seul filet et, à vue de nez, du sel ordinaire. Vous rectifierez. Je pratique cette recette sans le sucre, j'en suis contente...

^{*3} Selon www.chefsimon.com, « au-delà de trente-six heures, le goût trop fort corromprait la saveur mélangée du saumon cru ». Envoyez les résultats de vos tests, je les publierai sur le site.

^{*4} voir dans les commentaires de la recette du Tiramisu fermier page 3.