



LE SAUMON GRAVLAX

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 20MIN - MACÉRATION : 48H

INGRÉDIENTS

1 KG DE GROS SEL

1 KG DE CASSONADE

PAVÉ DE SAUMON 800 G CRU SANS PEAU

2 BATONS DE CITRONNELLE

30G DE GALANGA

30G DE GINGEMBRE

1 BOTTE DE CORIANDRE FRAICHE

2 CITRON JAUNE

2 CITRON VERT



CONSEIL:

PLUS LE SAUMON RESTE DANS LA MARINADE, PLUS LE SAUMON SERA SALÉ.
DE MÊME QUE, PLUS LE SAUMON EST FIN PLUS IL CUIT RAPIDEMENT DANS LE SEL.

N'HÉSITEZ DONC PAS À VÉRIFIER OU GOÛTER AU BOUT DE 24H.
VOTRE SAUMON DOIT ÊTRE ROSE FONCÉ ET FERME.

LE SAUMON GRAVLAX



☐ DANS UN BOL, MÉLANGER LE SEL ET LE SUCRE.

☐ COUPER GROSSIÈREMENT LA CORIANDRE, LE GINGEMBRE ET LE GALANGA.
ÉCRASEZ ET DÉCOUPEZ LA CITRONNELLE.

☐ METTRE L'ENSEMBLE DANS LE BOL ET MÉLANGER.

☐ SUR VOTRE PAVÉ DE SAUMON,
ZESTER 1 CITRON JAUNE ET 1 CITRON VERT
SUR CHAQUE FACE.

☐ TAPISSER UN PLAT DE VOTRE MÉLANGE SEL/SUCRE.
DÉPOSER LE SAUMON DESSUS PUIS RECOUVRIR ENTIÈREMENT DU MÊME MÉLANGE.
LE SAUMON DOIT ÊTRE COMPLÈTEMENT CACHÉ.

☐ METTRE AU FRAIS ENTRE 24H À 48H EN FONCTION DES GOÛTS.

☐ LORSQUE LE SAUMON EST MARINÉ,
RINCER LE ABONDAMMENT SOUS L'EAU FROIDE.

☐ GARDEZ LE BIEN AU FRAIS EN ATTENDANT DE LE SERVIR.
POUR A DÉGUSTATION, VOUS POUVEZ LE PRÉSENTER SOIT EN TRANCHE FINE POUR UNE
ENTRÉE,
SOIT EN CUBE POUR L'APÉRITIF.

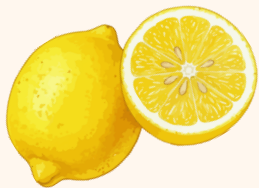
CONSEILS:

VOUS POUVEZ AUSSI RAJOUTER DU JUS DE BETTERAVE À VOTRE MÉLANGE,
POUR UNE JOLIE COULEUR ET UN GOÛT PLUS PRONONCÉ.

N'HÉSITEZ PAS À ÊTRE CRÉATIF. VOTRE MÉLANGE, VOTRE RECETTE !

POUR ACCOMPAGNER VOTRE SAUMON,
VOUS POUVEZ PRÉPARER UNE CRÈME FRAICHE CITRONNÉ TRÈS SIMPLEMENT.

VOUS POUVEZ AUSSI ASSOCIER LES RECETTES CI-DESSOUS
CONDIMENT CITRON
PICKLES DE LÉGUMES



LE CONDIMENT CITRON

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MIN - CUISSON : 22 MIN

INGRÉDIENTS

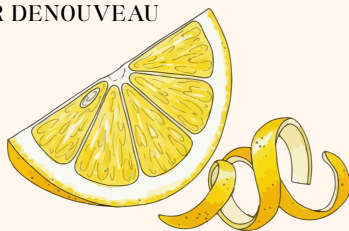
1 KG DE CITRON JAUNE BIO

150 G DE SUCRE

1 C.C DE CURCUMA

- 1 EPLUCHER LE ZESTE DES CITRONS AVEC UN ÉPLUCHE LÉGUMES.
NE PAS TROP APUYÉ DESSUS POUR NE PAS RÉCUPÉRER LE ZISTE.
- 2 PARER LES CITRONS EN ENLEVANT LE ZISTE,
ET LE JETER.
- 3 COUPER LES CITRONS EN QUATRE ET ENLEVER LES PÉPINS.
- 4 DANS LE THERMOMIX,
METTRE LES CITRONS, LE SUCRE ET LE CURCUMA
- 5 MIXER VITESSE 3 À 100°C PENDANT 12 MIN
- 6 À LA FIN DES 12 MIN,
SOULEVER DÉLICATEMENT LE BOUCHON DU COUVERCLE
POUR LAISSER PASSER LA VAPEUR ET MIXER DENOUVEAU
VITESSE 10 PENDANT 10 MIN

CONSEIL:



LE CONDIMENT CITRON EST IDÉAL POUR ACCOMPAGNER UN SAUMON FUMÉ OU GRAVLAX.
VOUS POUVEZ MÊME L'ASSOCIER À UN DESSERT AUX AGRUMES.

CETTE RECETTE EST AUSSI RÉALISABLE AVEC DES CITRON VERT OU DES ORANGES.