

FÊTE DES MÈRES

SAUMON GRAVLAX À L'HUILE DE PÉPINS DE COURGE

Ingrédients (Pour 4 personnes)

- 4 petits filets de saumon d'élevage
- 200 g de gros sel
- 200 g de sucre
- 0,5 dl d'huile de pépins de courge
- 1 jus de citron vert
- 2.c.s. d'épices à couscous (ras el hanout)
- 3 c.s. de fleurs comestibles séchées

Préparation:

Mélanger le sel et le sucre et en enduire le saumon. Réserver au réfrigérateur une nuit.

Égoutter. Rincer et éponger les filets de saumon.

Les badigeonner d'huile de pépins de courge et de jus de citron vert au pinceau. Les garnir d'épices et de fleurs séchées. Idéalement, les conserver au réfrigérateur 3 heures avant de les consommer afin que tous les arômes s'imprègnent.

