

# 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 des le consommer afin que tous les arômes s'imprègnent.

