

ENTRÉE

GRAVLAX DE SAUMON

Ingredients (pour 4 personnes)

- 500 g de coeur de filet de saumon
- 1 kg de sel marin
- 20 g de sucre
- 2 citrons jaunes
- 2 limes
- 2 étoiles de badiane
- 1 poignée de baies roses
- 10 g de gingembre
- 1 bouquet de thym
- 1 bouquet d'aneth
- Huile d'olive
- Sésame grillé au wasabi
- Sésame noir
- 100 g de mayonnaise
- 1 c. à t. de pâte de wasabi
- 2 concombres
- 1 avocat
- 1 orange
- Sel, poivre

Préparation:

Rincer et couper les citrons en fines tranches. Émincer le gingembre.

Dans un grand saladier, bien mélanger le sel marin, le sucre, les citrons, les baies, le gingembre et les herbes. Ajouter un filet d'huile d'olive. Mélanger à nouveau.

Mettre le saumon dans un grand plat et le recouvrir complètement du sel aux épices. Laisser mariner 4 heures au frigo puis rincer.

Préparer la sauce en mélangeant la mayonnaise avec le wasabi.

Laver les concombres, les éplucher, les évider et les détailler en tronçons de 4cm.

Couper l'avocat en petits cubes et lever les suprêmes d'orange et de lime.

Trancher le saumon finement et paner une partie des tranches avec les graines de sésame grillé et au wasabi.

Dans une assiette, placer une tranche au sésame noir, une tranche nature et une dernière tranche recouverte de sésame au wasabi. Déposer 3 tronçons de concombre. Remplir le premier avec la mayonnaise au wasabi, le second avec des cubes d'avocats et le troisième avec des suprêmes d'agrumes.

