



Le gravlax : saumon mariné à l'anis



Gravlax : Saumon mariné à l'anis pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de repos : 12 heures

Ingrédients :

- 500g de **Saumon** à commander auprès de votre Poissonnerie Just Fish
- 1 cuillère à soupe de graines d'anis
- 2 cuillères à soupe de graines de coriandre
- 1 cuillère à soupe de poivre noir en grains
- 100g de gros sel marin
- 40g de sucre roux

Préparation

- Rincez, égouttez, et essuyez le filet de **Saumon** sans peau
- Dans une poêle sans matière grasse et bien chaude : grillez l'anis, la coriandre et le poivre en remuant régulièrement
- Laissez refroidir 10 minutes
- Ecrasez les graines avec un pilon, puis, mélangez les dans un grand bol avec le sel et le sucre
- Déroulez du film alimentaire pour couvrir un plat, et déposez y la moitié du mélange sur une surface équivalente au filet
- Posez le filet, et recouvrez le de la 2eme moitié du mélange
- Rabattez le film alimentaire sur le **Saumon**
- Réfrigérez une douzaine d'heures
- Enlevez le film, grattez avec une lame lisse pour enlever la croûte de sel : le **Saumon** doit avoir l'air «confit»
- Rincez délicatement pour retirer les grains qui restent et essuyez avec un torchon propre
- C'est prêt !

Les astuces du chef

N'hésitez pas à demander votre filet de **Saumon sans peau** à votre poissonnier préféré !

Le **Saumon** mariné se conserve plusieurs jours sous film

Pour le servir : le tailler en fines tranches soit verticales (quelques millimètres d'épaisseur), soit en diagonale plus finement. L'épaisseur modifie la texture pour se régaler 2 fois plus !

Vous pouvez également ajouter du citron et de l'aneth !



Just Fish

14 bis route nationale

59144 Wargnies le Grand



0679298123



contact@justfish.fr



Just Fish Poissonnerie

SARL au capital de 12 000 €

R.C.S Valenciennes / SIREN : 822174207

N°TVA : FR37822174207