

Gravlax de Salmó, caviar de Llimona i Espècies.



Ingrédients pour 4 personnes:

- | | |
|--|---|
| 400 gr Saumon frais. | 50 gr de Sucre cassonade. |
| 100 gr de gros Sel. | 1 cuil à café de Baies roses. |
| 1 cuil à café de graines de Coriandre. | 1/2 cuil à café de graines d'Anis vert. |
| 1/2 cuil à soupe de Poivre noir. | 3 cl de Rhum ambré. |
| 250 gr de Mascarpone. | 2 cuil à soupe de sirop d'Érable. |
| 2 cuil à soupe de Soja. | 1 cuil à café de Moutarde. |
| 2 Citrons caviar. | |

Préparation:

- Écailler, retirer les arrêtes du filet de saumon (ou demander à votre poissonnier de le faire).
- Concasser le poivre, les baies, la coriandre et l'anis.
- Rajouter aux épices, le sel, le sucre, le rhum et les zestes des citrons caviar et bien mélanger l'ensemble.
- Déposer le filet de saumon dans un plat et recouvrir du mélange côté chair.
- Le poisson doit être uniformément masqué par le sel.
- Placer au réfrigérateur et laisser reposer pendant 12 à 24h.
- Au terme du repos rincer le saumon délicatement et abondamment à l'eau froide pour éliminer le sel et les épices qui restent collés au poisson.
- A l'aide d'un torchon propre, éponger doucement le filet de saumon.
- Incorporer dans le mascarpone, le sirop d'érable, le soja et la moutarde.
- Dresser de fines tranches de saumon sur un blinis ou une feuille de sucrine avec un peu de crème et quelques perles du citron caviar.

Conseil:

- Vous pouvez remplacer les épices par celles de votre choix (fenouil, curry, cumin, baie de timut...).
- Vous pouvez ajouter des herbes comme l'aneth, estragon, basilic.
- Vous pouvez laisser le saumon mariner jusqu'à 36h.