


<b>SAUMON MARINÉ (GRAVAD LAX)</b>	
<p><b><u>Descriptif :</u></b></p> <p><i>Filet de saumon mariné et pressé pendant 48 heures dans un mélange d'épices, détaillé en fines tranches et lustré d'huile d'olive et citron.</i></p>	
Phases techniques	Denrées pour 10 couverts
<p>Lever les filets d'un petit saumon, écailler soigneusement la peau, ôter les petites arêtes. Essuyer les filets avec du papier absorbant sans les faire dégorger, ni les laver.</p>	<p>Saumon frais 3,5 kg</p>
<p>Placer les filets en marinade</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Placer le premier filet dans une plaque, la peau au-dessous.</li> <li>• Saupoudrer avec le gros sel et le sucre semoule.</li> <li>• Ajouter quelques tiges d'aneth ciselées et un peu de mignonnette.</li> <li>• Reconstituer le saumon en plaçant le deuxième filet sur le premier, la peau sur le dessus.</li> <li>• Charger les filets en plaçant une plaquette sur le dessus, surmontée d'un poids de 2 kg.</li> <li>• Laisser mariner en enceinte réfrigérée à + 3 °C maximum durant 48 h.</li> </ul>	<p><u>Marinade pour 1 kg de saumon :</u></p> <p>Gros sel 70g            Sucre semoule 50g            Aneth ½ botte            Poivre mignonnette PM</p>
<p>Dresser le saumon mariné</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le rincer à l'eau glacée et l'essuyer avec du papier absorbant.</li> <li>• Le détailler en tranches très fines, le dresser sur assiette et le lustrer avec un mélange de jus de citron et d'huile d'olive.</li> <li>• Parsemer d'aneth fraîchement haché.</li> </ul>	<p>Citron 1 pce            Huile d'olive ¼l</p>
Finition, platerie et règles de dressage	
	
<b><u>Mes notes sur la recette :</u></b>	
<p>Le gravad lax peut être servi avec une sauce mayonnaise sucrée, fortement moutardée, additionnée d'aneth haché et accompagné de toasts ou de blinis ou de craquottes suédoises. Taillé plus épais, le gravad lax peut être servi en plat principal, accompagné d'épinards sautés ou de pommes vapeur.</p> <p>Cette technique s'applique également à d'autres poissons (maquereaux, petits harengs, sardines, truites). Si le saumon n'est pas servi immédiatement après la marinade, le badigeonner d'huile d'olive parfumée à l'aneth et l'envelopper hermétiquement dans du film alimentaire.</p>	

