

SAUMON MARINÉ (GRAVAD LAX)	
<p><u>Descriptif :</u></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"> • Placer le premier filet dans une plaque, la peau au-dessous. • Saupoudrer avec le gros sel et le sucre semoule. • Ajouter quelques tiges d'aneth ciselées et un peu de mignonnette. • Reconstituer le saumon en plaçant le deuxième filet sur le premier, la peau sur le dessus. • Charger les filets en plaçant une plaquette sur le dessus, surmontée d'un poids de 2 kg. • Laisser mariner en enceinte réfrigérée à + 3 °C maximum durant 48 h. 	<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"> • Le rincer à l'eau glacée et l'essuyer avec du papier absorbant. • 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. • Parsemer d'aneth fraîchement haché. 	<p>Citron 1 pce Huile d'olive ¼l</p>
Finition, platerie et règles de dressage	
	
<u>Mes notes sur la recette :</u>	
<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>	

Saumon gravlax



4 personnes

Saumon filet Ecosse label rouge kgr 4
Sucre noir Gr 200
Sel de mer gris Gr 500
Zestes d'orange Gr 45
Coriandre en grains Gr 30
Coriandre fraîche Gr 20
Gingembre frais Gr 30
Poivre noir Gr 15
Blinis 15 pax
Farine Gr 300
Sel Gr 4
Sucre Gr 20
Levure Gr 15
Lait Gr 300
Beurre Gr 8
Œuf Gr 200
Crème acide herbes et échalotes
Crème fraîche de montagne Gr 30
Aneth Gr 3
Ciboulette Gr 3
Poudre de genièvre Gr 1
Sel Gr pm
Jus de citron vert Unit 1

Progression de la recette

- Pour le gravlax Torrifier le poivre noir et la coriandre en grains, ensuite les concassées à l'aide d'un pilon
- Mélanger ensemble les épices torrifier le sel de mer gris, le sucre noir la coriandre hachée finement, le gingembre frais hache très fin et les zestes d'oranges
- Dans une plaque verser la moitié de la saumure, mettre dessus les filets de saumon (sans la peau et bien parer en ayant retirant toute la partie noire) et les recouvrir avec l'autre partie de la saumure, mariner maximum 12 h 00 (saumon de 8 kgr)
- Rincer délicatement les filets de saumon sous l'eau bien froide, puis réserver au frais.

Pour la crème fraîche aux herbes

- Hacher les herbes très fines, passer la genièvre en poudre, presser le jus de citron vert.
- Battre légèrement la crème, l'assaisonnée puis ajouter les herbes et le jus de citron vert

Progression de la pâte à blinis :

- Mixer tous les ingrédients ensemble avec un mixeur, jusqu'à ce que la pâte soit fluide et homogène
- Mettre la pâte dans un siphon de 1 l de capacité et charger avec 2 cartouches de gaz.

Cuire les blinis :

- Utiliser la bombe à graisse, graisser 2 poêles
- Avec le siphon former les blinis dans une poêle
- Cuire jusqu'à obtenir une couleur dorée
- Retourner le blinis dans la seconde poêle
- Cuire la deuxième face dorée
- Dressé dans une serviette en artichaut

Finition et dressage

- Tailler de belle tranche épaisse dans le filet de saumon et disposer sur l'assiette, ajouter le bouquet d'herbes assaisonner
- A l'aide d'une micro plane râper le citron jaune, vert, l'orange et ajouter un peu de poudre de genièvre

