



Entrées

Gravad lax de saumon sauvage avec betterave rouge et pomme acidulée

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 saumon (de 800 g, désarêté, avec peau (ex. saumon Sockeye))
1 kilogramme de sel (gros)
150 grammes de sucre
1 cuillère à soupe baies de genévrier
1 cuillère à soupe de poivre noir en grains
1 cuillère à soupe de graines de coriandre
150 millilitres de sherry sec
1 aneth (bouquet ,finement haché)
2 betteraves rouges
1 pomme (Granny Smith)
125 grammes de crème aigre
2 centigrammes de raifort
vinaigre nature
vinaigre de framboise
feuille de laurier
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Marinez le saumon un jour à l'avance. Mélangez le sel avec le sucre, le sherry, les épices et 2/3 de l'aneth. Versez ce mélange dans un plat allongé et vous y déposez le saumon avec le côté de la chair vers le bas. Saupoudrez un peu de sel, couvrez avec une feuille fraîcheur et laissez mariner une nuit.

Rincez le saumon à l'eau froide puis séchez-le. Laissez encore sécher au frigo. Coupez le saumon en fines lamelles avec un couteau aiguisé et réservez au frigo.

Portez à ébullition de l'eau légèrement salée avec la feuille de laurier. Cuisez les betteraves rouges avec la peau dans l'eau. Ajoutez un peu de vinaigre quand les betteraves sont presque cuites. Ainsi vous obtenez une belle couleur rouge. Laissez-les refroidir dans l'eau de cuisson.

Épluchez les betteraves rouges et avec une mandoline coupez-les en tranches de 2 mm. Avec un emporte-pièce rond retirez de beaux cercles hors des tranches de betterave. Marinez-les quelques minutes dans un peu de

vinaigre de framboise. Faites la même chose avec la pomme. Disposez les tranches de pomme et de betterave les unes sur les autres en alternant et faites ainsi une petite tour. Coupez les petites tours en deux puis salez et poivrez.

Incorporez le reste de l'aneth et le raifort râpé à la crème aigre. Fouettez bien. Répartissez joliment le tout sur les assiettes et servez immédiatement.

Conseil: Vous pouvez éventuellement remplacer le raifort par de la pâte de wasabi.

