

Gravlax de saumon à la betterave, pomme granny-smith, crème acidulée, sifflets d'oignons verts -Version Atelier Virtuel

Recette pour 2



Description

Une recette de gravlax qui nous procure beaucoup de plaisir lors de la dégustation et d'un point de vu visuel tout aussi intéressant, avec une coloration violacée par la betterave.

À déguster sans modération

L'astuce du chef

Vous pouvez placer sous vide le saumon en gravlax et le congeler.

Pour n'importe quel gravlax la technique de base reste la même, aujourd'hui nous utilisons du jus de betterave, mais vous pourriez tout simplement ne pas en mettre, vous obtiendrez un gravlax pareil.

Ingrédients

Gravlax de saumon

- 150 Gr Filet de saumon
- 75 Gr Sucre
- 75 Gr Sucre glacé
- 150 Gr Sel
- 1 Branche(s) Aneth
- 1 Oz Grappa alcool (optionnel)

Crème acidulée

- 2 Cuil. à soupe Crème sûre
- 0.50 Unité(s) Citron
- 1 Boule(s) Betterave cuite

Finitions

- 1 Unité(s) Oignon vert
- 1 Unité(s) Pomme granny smith
- 1 Unité(s) Lime

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Prévoir avant le commencement de la vidéo

Ingrédients

Assurez-vous d'avoir tous les ingrédients avec vous, gardez au réfrigérateur les produits concernés.

Matériels

Planche à découper, Couteau de chef (grand), Couteau d'office (petit).

Linges propres, Cuillères à soupe, Fourchettes

1 Bol, 1 Petit fouet, 1 Presse agrumes, 1 zesteur (ex: microplane)

1 Petite spatule en métal

Mise en place

Faire les zestes de lime, ensuite presser le citron de son jus.

Gravlax de saumon

Dans un bol, mélangez le sel, les sucres.

Mélangez à l'aide de vos doigts, une fois la pièce de saumon déposez dans un plat adéquat avec rebords, arrosez-le de l'alcool puis recouvrez-le totalement de se mix, d'une belle épaisseur.

Couvrez-le d'un film alimentaire et placez-le dans le frigo durant 12h.

Ensuite, rincez le morceau de saumon, gardez la marinade (jus), placez le filet de saumon sur une grille ou plaque, placez-le dans le frigo pour 12h.

Crème Acidulée

Dans le bol, versez la crème sûre avec le jus de citron, la fouetter avec le sel et poivre.

Montage finitions

Au dernier moment, réaliser une belle julienne de pommes vertes (Bâtonnets). Ainsi que de beaux sifflets d'oignons verts (coupes en biseau).

Dans une assiette adéquat, déposez de belles tranches fines de saumon gravlax, quelques points de crème acidulée ici et là.

Finaliez avec les bâtonnets de pomme verte, et les sifflets d'oignons verts.

Ajoutez un tour de moulin à poivre sur l'ensemble de l'assiette, au goût de chacun.

Bon appétit!