

A close-up photograph of several slices of salmon gravlax, showing the characteristic orange-pink color and the silvery skin. The slices are arranged on a light-colored wooden cutting board. A semi-transparent dark rectangular box is overlaid on the left side of the image, containing white text.

FACILE - 4PERS.
SAUMON
GRAVLAX

PRÉP : 1h -
REPOS : 36 à 48H

1 filet ou pavé de saumon frais- 150 g de gros sel- 70 g de sucre en poudre- 2 cuil. à soupe d'aneth séchée- 1 cuil à soupe de mélange 5 baies

Dans un Blender, versez le sel, le sucre et les baies roses. Mixez-le tout pour obtenir une fine poudre.

Dans un plat, déposez une feuille de film étirable. Versez la moitié du mélange et déposez par-dessus le saumon sans la peau.

Recouvrez du reste de la préparation, ajouter le bouquet d'aneth puis refermez votre film étirable de manière hermétique.

Placez le plat contenant le saumon au frigo pendant 36 à 48 h.

Retournez-le toutes les 12 h et videz l'eau qui pourrait s'accumuler dans le plat.

Retirez le film étirable, bine rincez le saumon à l'eau froide pour bien éliminer tout le sel.

Essuyez-le avec un torchon sec et propre.