



GRAVLAX DE SAUMON

INGREDIENTS

- Un filet de saumon
- 2 oranges
- 2 citrons jaunes
- 2 citrons verts
- 2 kg de gros sel
- 700g de sucre
- Un trait de vodka
- Des blinis

En option : crème d'aneth et zeste de citron

RECETTE

Coupez en morceaux les oranges, citrons jaunes et citrons verts.

Dans un plat mélangez les agrumes à 2kg de gros sel et 700g de sucre (Vous pouvez ajouter un trait de vodka si le cœur vous en dit)

Mettez le saumon dans un plat.

Versez la marinade dessus et laissez 24H au frigo.

Couper le saumon en fines tranches et servir avec des blinis.

Petit conseil du chef : Ajouter au dernier moment un peu de crème d'aneth ou un zeste de citron



ACCORD MET ET VIN

Château Belluguettes, AOP Languedoc